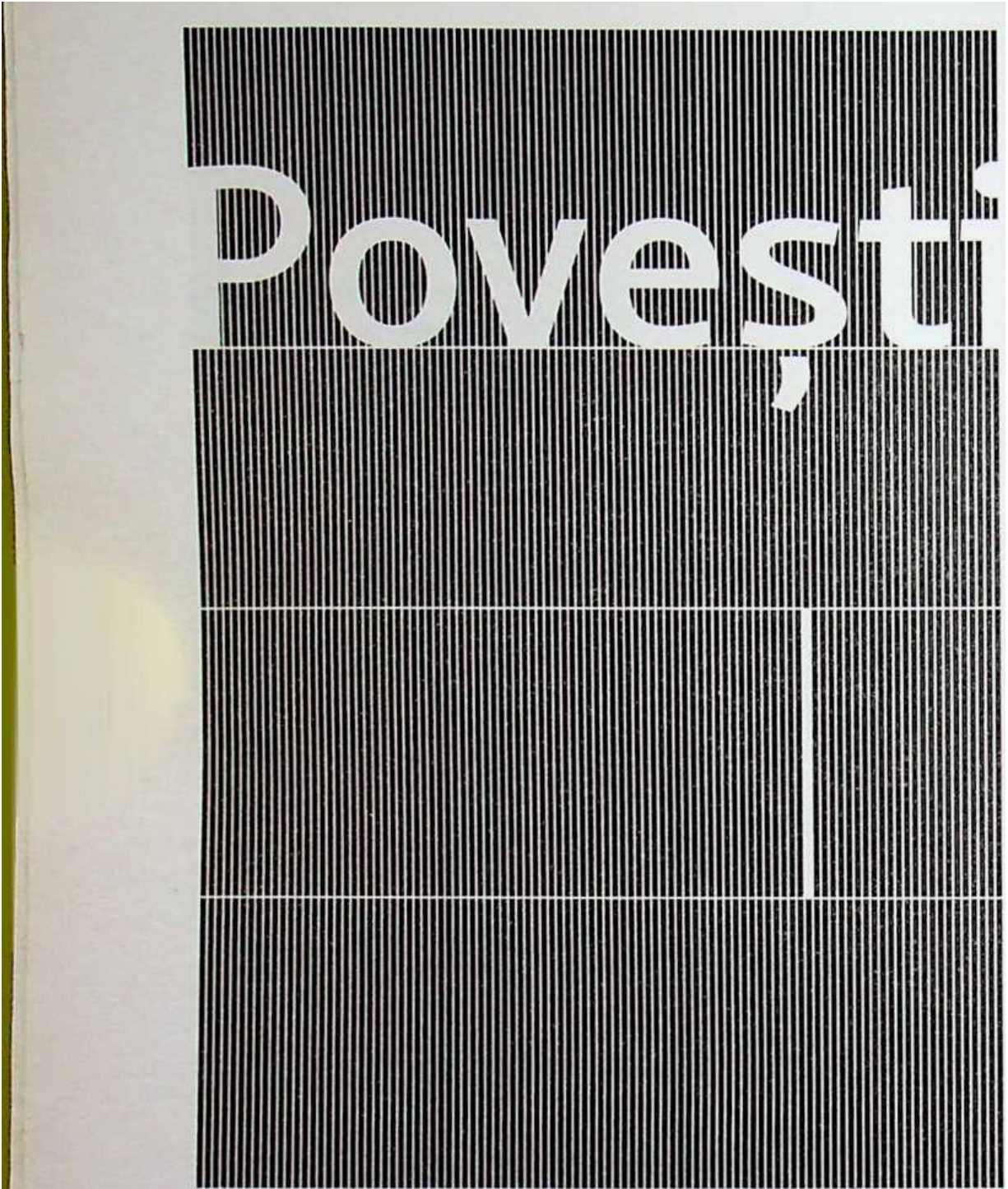


**DE CE
MÂNCĂM
ANIMALE**

JONATHAN
SAFRAN

FOER®



Americanii mănâncă¹ mai puțin de 25% din alimentele comestibile cunoscute de pe planetă.

Fructele arborilor genealogici?

în copilărie mergeam deseori la bunica la sfârșit de săptămână. Vineri seara, când ajungeam, bunica mă ridica în aer și mă strângea tare la piept de mă sufoca. Iar când plecam, duminica după-amiaza, se întâmpla la fel. Abia după câțiva ani mi-am dat seama că mă cântărea.

Bunica a supraviețuit celui de-al Doilea Război Mondial desculță și hrănindu-se cu resturi: cartofi putreziți, rămășițe de carne, de piele și cartilagii. Iată de ce nu i-a păsat niciodată dacă ieșeam din contur când coloram cupoanele, atâta vreme cât le tăiam de-a lungul liniilor zimțate. Când luam micul dejun la hotel, în timp ce noi, ceilalți, ne umpleam burțile, bunica lua câte un sandvici, îl învelea în șervețele și îl îndesa în geantă pentru masa de prânz. De la bunica știu că poți să faci oricât de mult ceai vrei dintr-un singur pliculeț și că fiecare parte a mărului este bună de mâncat.

Asta n-avea legătură cu banii. (Multe dintre cupoanele pe care le tăiam erau pentru alimente pe care nu le cumpăra niciodată.)

Și nici cu sănătatea. (Se ruga de mine să beau Coca-Cola.)

La întrunirile de familie, bunica nu se așeza niciodată la masă. Chiar și când nu avea nimic de făcut - cum ar fi să umple holurile cu supă, să amestece în oală sau să verifice cuptorul ea stătea în bucătărie, ca o santinelă vigilentă în postul de observație (sau ca o prizonieră). Pe vremea aceea credeam că îi place atât de mult să gătească încât nu mai simte nevoia să mănânce.

În pădurile din Europa se hrănea doar ca să rămână în viață până la următoarea dată când avea ce să mănânce. Cincizeci de ani mai târziu, în America, noi mâncăm doar ce ne place. Rafturile din cămară sunt pline de alimente cumpărate dintr-un capriciu și la prețuri piperate sau de alimente de care nu avem nevoie. Iar când le expiră termenul de valabilitate, le aruncăm fără măcar să le mirosim. Hrana nu este una dintre grijile noastre. Bunica a făcut ca stilul acesta de viață să fie posibil pentru noi. Însă ea nu putea încă să se scuture de acel sentiment de disperare.

Când eram mici, frații mei și cu mine credeam că bunica e cea mai mare bucătăreasă din lume. Spuneam „Ești cea mai mare bucătăreasă din lume” ca pe o poezie, de fiecare dată când bunica ne punea mâncare în farfurie,

apoi când luam prima îmbucătură și încă o dată când terminam de mâncat. Eram suficient de isteți ca să ne dăm seama că „cea mai mare bucătăreasă din lume” ar trebui să știe mai multe feluri de mâncare, nu unul singur (pui cu morcovi), și că cele mai bune rețete din lume ar trebui să conțină mai mult de două ingrediente.

Oare de ce nu ne puneam niciun fel de întrebări când ne spunea că alimentele bogate în calorii sunt mai sănătoase decât cele cu calorii puține sau că majoritatea nutrienților se găsesc în piele sau în coajă? (Sandviciurile pe care ni le pregătea în acele sfârșituri de săptămână erau din colțuri de franzelă de secară.) De la bunica am învățat că pentru oameni cele mai bune de mâncat sunt animalele mari, urmate de animalele mai mici decât noi, de pești (pe care nici nu-i considera animale), ton (pe care nu-l considera pește), apoi de legume, fructe, prăjituri, biscuiți și sucurile acidulate. Niciun aliment nu era nesănătos, după părerea ei. Grăsimile erau sănătoase - toate grăsimile, întotdeauna și în orice cantitate. Zahărul era *foarte* sănătos. Cu cât era mai gras un copil, cu atât era mai sănătos -mai ales dacă era băiat. Prânzul nu era o singură masă, ci trei, care erau servite la 11:00, 12:30 și 15:00. Era de la sine înțeles că unui om normal i se face foame tot timpul.

De fapt, puiul ei cu morcovi *este* probabil cel mai delicios fel de mâncare pe care l-am mâncat vreodată. Dar asta nu prea are de-a face cu gustul său sau de modul în care era gătit. Era delicios fiindcă eram convingși că e delicios. Credeam în mân-carea bunicii mai mult decât în Dumnezeu. Priceperea ei în bucătărie este una dintre poveștile fondatoare ale familiei noastre, la fel ca inventivitatea bunicului, pe care nu l-am cunoscut niciodată, sau unica ceartă din căsnicia părinților mei. Am rămas fideli acestor povești fiindcă ne definim prin ele. Suntem familia care își alege luptele cu înțelepciune, care se folosește de inteligență ca să iasă din bucluc și căreia îi place la nebunie mâncarea matroanei noastre.

A fost odată ca niciodată o persoană a cărei viață era atât de frumoasă, încât despre ea nu se putea spune nicio poveste. Aș putea să spun mai multe povești despre bunica decât despre toți cei pe care-i cunosc - despre copilăria ei într-o țară îndepărtată, cum supraviețuirea ei a atârnat de un fir de păr, cum a pierdut totul, despre emigrarea ei și ce pierdere a însemnat asta pentru ea, despre triumful și tragedia asimilării ei - și cu toate că voi

încerca să le spun copiilor mei aceste povești, noi nu ni le-am spus niciodată unii altora. Și nici nu am răsplătit-o cum se cuvine, numind-o după celelalte titluri ale ei, mai cunoscute și mai meritate. Îi spuneam doar „Cea mai mare bucatăreasă din lume”.

Poate că celelalte povești ale ei erau prea dificil de spus. Sau poate că și-a ales singură povestea care să o definească, dorind să fie cunoscută nu pentru faptul că a supraviețuit, ci pentru că a avut grijă de familia ei. Sau poate că supraviețuirea ei a depins tocmai de faptul că a avut grijă de noi: povestea relației ei cu mâncarea înglobează toate celelalte povești pe care le-am putea spune despre ea. Pentru ea, mâncarea nu era doar mâncare. Era un amestec de teroare, demnitate, recunoștință, răzbunare, veselie, umilință, religie, istorie și, firește, iubire. Ca și cum fructele pe care ni le oferea mereu erau culese de pe ramurile distruse ale copacului nostru genealogic.

Totul e din nou posibil

Când am aflat că voi deveni tată, am simțit un elan surprinzător să fac tot felul de lucruri. Ani început să fac ordine în casă, să înlocuiesc becurile arse de luni întregi, să șterg geamurile și să completez formulare. Mi-am schimbat ochelarii, am cumpărat o duzină de șosete albe, am instalat un portbagaj pe mașină și un perete despărțitor pe bancheta din spate, între câine și bagaje, mi-am făcut analizele prima dată după cinci ani... și m-am hotărât să scriu o carte despre consumul de animale.

Paternitatea mi-a dat imboldul inițial pentru aventura care a fost scrierea acestei cărți, însă m-am pregătit pentru ea aproape toată viața. La doi ani, animalele erau eroii poveștilor de noapte bună. Când aveam patru ani, familia noastră a avut grijă o vară întreagă de cățelul unui verișor. Obişnuiam să-l lovesc cu piciorul. Tata mi-a spus că nu e în regulă să lovești animale. Când aveam șapte ani, am plâns când a murit peștișorul meu auriu. Am aflat că tata l-a aruncat în veceu și a tras apa. I-am spus tatei - în cuvinte deloc politicoase - că așa ceva nu se face. Când aveam nouă ani, am avut o bonă care nu dorea să facă rău nimănui. Exact asta mi-a spus, când am întrebat-o de ce nu vrea să mănânce pui împreună cu mine și cu fratele meu mai mare: „Nu vreau să fac rău nimănui”.

— Cum adică, să faci rău? am întrebat-o eu.

— Știi că puiul e un pui, nu?

Frank mi-a aruncat o privire care parcă spunea: „Mama și tata au lăsat-o pe idioata asta să aibă grijă de noi?”.

Nu știu dacă voia să ne convertească la vegetarianism - discuțiile despre carne au tendința să-i facă pe cei din jur să se simtă inconfortabil, dar asta nu înseamnă că toți vegetarienii fac prozelitism. Era, încă, adolescență și îi lipsea acea moderație care te împiedică să încerci să epuizezi un astfel de subiect. În cuvinte simple și fără să exagereze, ne-a spus tot ce știa.

Fratele meu și cu mine ne-am uitat unul la altul, cu gurile pline de carne de pui pe care-i făcusem să sufere, și ne-am pus amândoi aceeași întrebare: „Cum de nu m-am gândit niciodată la asta până acum și de ce naiba nu mi-a vorbit nimeni despre lucrurile acestea?”. Eu am lăsat furculița din mână. Frank, în schimb, a terminat tot din farfurie și probabil mănâncă pui chiar și acum, în timp ce scriu aceste rânduri.

Ceea ce ne-a spus bona noastră mi s-a părut că are sens, nu doar pentru că părea adevărat, ci pentru că părea o completare firească a lucrurilor pe care le învățaserăm de la părinți. Nu le facem rău membrilor familiei. Nu le facem rău prietenilor sau străinilor. Nu facem rău nici măcar mobilele tapițate. Faptul că nu m-am gândit niciodată să includ animalele în această listă nu însemna că erau o excepție de la regulă. Însemna doar că eram un copil care nu știa unele lucruri. Până în ziua când cineva mi-a deschis ochii. Și atunci a trebuit să-mi schimb viața.

Dar nu pentru multă vreme. Exagerat și inflexibil la început, vegetarianismul meu a durat câțiva ani, dar apoi s-a fâsâit și a murit încet. Nu am găsit niciodată o replică satisfăcătoare la fraza codată a bonei noastre, dar am descoperit moduri de a o evita, minimaliza și uita. În general, nu făceam rău nimănui. În general, mă străduiam să fac bine. În general, conștiința mea era curată. Numai că, atunci când nu mai puteam de foame, lăsam filosofia deoparte și mâneam carne de pui.

Mark Twain a spus că a renunța la fumat este cel mai ușor lucru - făcea asta tot timpul. Același lucru l-aș putea spune și eu despre vegetarianism. În liceu am devenit vegetarian de mai multe ori, deseori într-o încercare de a-

mi defini identitatea într-o lume în care oamenii nu păreau să aibă vreo problemă de acest fel. Aveam nevoie de un autocolant care să diferențieze bara de protecție a Volvoului mamei, de o cauză facilă cu care să-mi ocup timpul inconfortabil din recreații, de o ocazie să mă apropiu de sâni activistelor. (Continuam, totodată, să cred că e inacceptabil din punct de vedere moral să faci rău animalelor.) Dar asta nu însemna că mă abțineam de la mâncat carne. Făceam asta doar în public. La mine acasă eram indecis. În acea perioadă, tata întreba deseori înainte de cină: „în seara asta trebuie să ne așteptăm la noi restricții culinare?”.

După ce am intrat la facultate, am început să fiu mai onest în ceea ce privește consumul de carne. Nu „credeam” în asta -indiferent care era semnificația acestei expresii - și încercam în mod voit să-mi alung întrebările din minte. Pe-atunci nu mai doream să am o „identitate” anume. Și cum niciunul dintre colegii mei nu mă știa din perioada în care eram vegetarian, nu trebuia să fiu ipocrit în public și nici să explic cum s-a petrecut schimbarea. Sau poate că am început să mănânc din nou carne din cauză că vegetarianismul era extrem de răspândit în campus - e mai puțin probabil să dai bani unui muzician de pe stradă când are cutia plină de bancnote.

La sfârșitul anului al doilea de facultate, când am ales să mă specializez în filosofie și *credeam* în tot felul de idei și teorii, m-am întors la regimul vegetarian. Uitarea intenționată de care era nevoie, credeam eu, ca să te hrănești cu carne mi se părea că vine în contradicție cu viața intelectuală pe care voiam să o duc. Consideram că viața poate și trebuie să se conformeze rațiunii. Cât de sâcâitor devenisem în acea perioadă!

După terminarea studiilor am început din nou să mănânc carne - multă și de orice fel - doi ani. De ce? Pentru că îmi plăcea gustul. Și pentru că, în modelarea obișnuințelor noastre, poveștile pe care ni le spunem nouă înșine și celorlalți au un rol mai important decât rațiunea. Iar eu mi-am spus o poveste prin care mă dezvinovăteam.

Mai apoi am fost la o întâlnire pe nevăzute cu cea care avea să-mi devină soție. Câteva săptămâni mai târziu ne-am trezit amândoi vorbind despre două teme surprinzătoare: căsătorie și vegetarianism.

Ceea ce mi-a povestit despre felul în care se raporta la carne semăna izbitor cu ce mi se întâmpla și mie: una gândea noaptea, când stătea întinsă în pat, și altceva hotăra dimineața la micul dejun. Era tulburată (chiar dacă ocazional și nu pentru mult timp) de ideea că participă la ceva profund imoral, dar în același timp accepta complexitatea inextricabilă a subiectului și failibilitatea pardonabilă a naturii umane. La fel ca mie, acest subiect îi trezea simțăminte puternice, dar nu îndeajuns de puternice.

Oamenii se căsătoresc din multe motive, dar unul dintre lucrurile care ne-a insuflat hotărârea de a face acest pas a fost perspectiva de a marca împreună un nou început. Ritualul și simbolismul evreiesc încurajează ideea de a trage linie între trecut și viitor - cel mai cunoscut exemplu fiind spargerea paharelor de la finalul ceremoniei de căsătorie. Înainte, lucrurile au fost cum au fost, dar de acum încolo totul se va schimba. Vom fi mai buni și ne va merge mai bine.

Ideea sună bine și te face să te simți nemaipomenit, dar cum să devii mai bun? Mi-am imaginat nenumărate moduri prin care să devin mai bun (să învăț limbi străine, să fiu mai răbdător, să muncesc mai mult), dar făcusem deja prea multe promisiuni de acest fel ca să mai cred în ele. Totodată, mi-am imaginat nenumărate moduri în care amândoi, ca un cuplu, puteam deveni mai buni, însă într-o relație sunt puține lucruri importante asupra cărora partenerii pot să cadă de acord să le schimbe și realmente să o facă. Chiar și în acele momente când ai impresia că totul este posibil, de fapt puține lucruri sunt astfel.

Consumul de animale, o chestiune care ne preocupase și de care uitaserăm amândoi, ni s-a părut un bun punct de plecare. Aveam foarte multe interese comune în acest domeniu, și puteam să tragem numeroase foloase din asta. În aceeași săptămână, ne-am logodit și am devenit vegetarieni.

Bineînțeles, nunta noastră nu a fost vegetariană, fiindcă ne-am zis că nu este corect să nu le servim proteină animală oaspeților noștri, dintre care unii veniseră de la mare depărtare pentru a ne împărași bucuria. (E greu de urmărit firul logic, nu-i așa?) Iar în luna de miere am mâncat pește, dar numai pentru că eram în Japonia, iar când ești în Japonia mănânci obligatoriu pește. Când ne-am întors acasă, am mai mâncat din când în când

hamburgeri, supă de pui, somon afumat și ton la cuptor. Rareori însă. Și doar când ni s-a făcut poftă.

Mi-am spus că n-are rost să-mi fac probleme inutile. Nu mi s-a părut nimic în neregulă cu atitudinea noastră. Această inconsecvență alimentară era una asumată. De ce ar trebui ca alimentația să fie diferită de alte chestiuni care tin de moralitate? Eram niște oameni onești care uneori mai spuneau minciuni; niște prieteni pe care te poți baza, chiar dacă uneori eram lipsiți de tact. Tot așa, eram niște vegetarieni care mâncau din când în când carne.

Și nici nu eram sigur că „intuițiile” mele sunt altceva decât niște rămășițe sentimentale din copilărie - și că, dacă ar fi să mă analizez în profunzime, n-aș descoperi că mi-e indiferent. Nu știam nimic despre animale și nici nu aveam o idee foarte clară despre cum sunt crescute sau ucise. Problema moralității consumului de carne îmi dădea o stare de disconfort, dar asta nu însemna că toți ceilalți trebuie să simtă la fel - și nici 9 9

9

eu, de altfel. Și nu simțeam nicio urgență să îmi clarific această chestiune.

Însă apoi am hotărât că vom face un copil, iar asta a schimbat cu totul lucrurile.

La o jumătate de oră după ce s-a născut fiul meu am mers în sala de așteptare, ca să dau vestea cea bună familiei mele.

— E băiat, nu-i așa?

— Cum îl cheamă?

— Cu cine seamănă?

— Spune-ne tot!

Am răspuns la toate întrebările cât de repede am putut, apoi m-am dus într-un colț ca să o sun pe bunica.

— Bunico, am început eu, s-a născut copilul.

Ea are un singur telefon și îl ține în bucătărie. A răspuns de la primul țârâit al telefonului - deci stătea la masa din bucătărie și aștepta să o sun. Era trecut deja de miezul nopții. Decupa cupoane? Sau gătea pui cu morcovi, ca apoi să-l pună în congelator, pentru oricine ar dori să-l mănânce, într-un viitor nedeterminat? Niciodată n-am văzut-o și nici n-am auzit-o plângând, dar când m-a întrebat „Cât cântărește?” am putut să-i simt lacrimile în voce.

La câteva zile după ce ne-am întors de la spital i-am trimis o scrisoare unui prieten, împreună cu o fotografie a copilului, descriindu-i primele mele impresii despre paternitate. El mi-a răspuns, simplu: „Totul este din nou posibil”. Răspunsul lui era cum nu se poate mai potrivit pentru că exact asta și simțeam. După un astfel de moment, avem ocazia să ne spunem din nou poveștile, făcându-le mai bune, mai reprezentative sau mai pline de speranță. Însă, la fel de bine, putem spune alte povești. Lumea însăși capătă o nouă șansă.

Consumul de animale

Prima dorință pe care a avut-o fiul meu, inexprimabilă și lipsită de rațiune, a fost, cred, cea de a mânca. La câteva secunde de la venirea lui pe lume, suga la sân. L-am privit cu o mirare pe care n-am mai trăit-o niciodată înainte. Fără să-i explice nimeni și fără să aibă nevoie de experiență, știa precis ce are de făcut. Știa asta datorită a milioane de ani de evoluție, tot așa cum inima știe să bată, iar plămânii, să se extindă și să se contracte.

Acest sentiment de mirare nu avea precedent în viața mea, dar m-a făcut să simt că am o legătură cu toți cei care au trăit înaintea mea, generații la rând. Era ca și cum puteam să văd inelele arborelui meu genealogic: părinții mei privindu-mă sugând la sân, bunica, privind-o pe mama sugând la sân, străbunicii mei, privind-o pe bunica... Băiatul meu se hrănea la fel cum făceau copiii oamenilor cavernelor.

Când am început să scriu această carte, fiul meu avea deja câteva zile, iar în acea perioadă mi se părea că toate acțiunile lui se învârt în jurul hranei. Sugea la sân, dormea după ce suga la sân, se agita înainte să fie hrănit la sân sau regurgita laptele pe care tocmai îl înghițise. Acum, când mă apropii de sfârșitul cărții, e capabil de discuții destul de complexe, iar hrana o digeră laolaltă cu poveștile pe care i le spunem. A-mi hrăni fiul nu seamănă

cu propria hrănire - are o cu totul altă importanță. Hrana, în sine, este importantă (contează atât sănătatea, cât și plăcerea mâncatului), dar și poveștile pe care ni le spunem la masă. Aceste povești întăresc legăturile familiei noastre și ne apropie de alte familii. Poveștile despre mâncare sunt povești despre noi înșine - despre istoria și valorile noastre. În tradiția evreiască a familiei mele am învățat că > > hrana îndeplinește două scopuri paralele - te hrănește și te ajută să-ți amintești. Mâncatul și povestitul sunt inseparabile: gustul sărat ne duce cu gândul la lacrimi; mierea nu e doar dulce la gust, dar ne și amintește de viața dulce de altădată; iar matzah* este pâinea suferinței noastre.

Există mii de alimente pe planetă și nu poți să spui în doar câteva cuvinte de ce oamenii se hrănesc numai cu o parte dintre ele. Este nevoie de explicații ca să înțelegi de ce ornăm farfuriile cu pătrunjel, de ce pasteile nu sunt potrivite la micul dejun, de ce mâncăm aripile unui animal, dar nu și ochii, de ce ne hrănim cu carne de vacă, dar nu și cu carne de câine. Explicațiile sunt făcute din povești, iar poveștile descriu regulile pe care le urmăm.

De multe ori, de-a lungul vieții, am uitat că am povești de spus despre mâncare. M-am mulțumit să mănânc ce am găsit sau ce mi-a plăcut, ce părea natural, rezonabil sau sănătos - ce

* Pască evreiască (n.t.). nevoie era de explicații? Însă o astfel de uitare nu e compatibilă cu modul în care mi-am imaginat întotdeauna că vreau să-mi cresc copilul.

Această poveste nu a început ca o carte. Voiam doar să înțeleg - pentru mine însumi și pentru familia mea - *ce este* carnea. Căutam răspunsuri cât mai concrete cu putință. De unde provine? Cum este produsă? Cum sunt tratate animalele și în ce măsură contează acest lucru? Care sunt efectele economice, sociale și de mediu ale consumului de animale? Căutarea mea personală nu a rămas multă vreme la acest nivel. Ca urmare a eforturilor mele ca părinte, m-am lovit de adevăruri pe care n-am putut să le ignor, iar ca cetățean și scriitor n-am putut să le țin pentru mine. Desigur, să te confrunți cu niște adevăruri și să scrii despre ele în mod responsabil nu e totuna.

Mi-am dorit să răspund la aceste întrebări cât mai cuprinzător. Deși în jur de 99% din carnea consumată² în Statele Unite provine din „ferme industriale”

- și voi dedica mare parte din restul cărții pentru a vorbi despre importanța acestui fapt -, celălalt procent de 1% reprezintă, de asemenea, o parte importantă a acestei povești. Partea disproporționată pe care o ocupă în această carte descrierea celor mai bune ferme de animale administrate de familii reflectă importanța pe care le-o acord și, în egală măsură, cât de lipsite de importanță le consider, nefiind decât o excepție care confirmă regula.

Ca să fiu complet sincer (și cu riscul de a-mi pierde credibilitatea încă de la pagina 20), am presupus, încă înainte să încep să mă documentez, că știu cam ce urmează să aflu - nu mă refer la detalii, ci la imaginea de ansamblu. Alții au făcut aceeași presupunere. Aproape întotdeauna, când am spus cuiva că scriu o carte despre „consumul de animale”, interlocutorul meu a crezut că este vorba despre o pledoarie pentru vegetarianism, chiar și când nu știa nimic despre modul meu de a gândi. Prejudecata aceasta e foarte revelatoare. Oamenii cred, în general, că, dacă te apuci să cercetezi cum sunt crescute animalele în fermele industriale, vei ajunge să devii vegetarian. (Tu ce ai crezut când ai citit titlul cărții?)

Am crezut și eu că această carte despre consumul de animale va deveni o pledoarie în favoarea vegetarianismului. Dar nu s-a întâmplat așa. O astfel de pledoarie ar avea sens, numai că eu am scris despre altceva.

Creșterea animalelor este un subiect extraordinar de complex. Nu există nicăieri două animale, două soiuri de animale, două ferme, doi fermieri sau doi consumatori de carne identici. Dincolo de tonele de informații - din cărți, interviuri sau din observațiile mele directe - de care am avut nevoie doar ca să *încep* să reflectez la modul serios în legătură cu această problemă, m-am întrebat dacă este cu putință să spun ceva coerent și semnificativ despre o practică atât de diversă. Poate că nici nu există „carne”. Poate că ar trebui să vorbim doar despre *acest* animal, crescut la *această* fermă, ucis în *acest* abator, vândut în *acest* fel și mâncat de către *această* persoană, fiecare situație fiind atât de specifică încât pare imposibil să le poți pune una lângă alta, ca într-un mozaic.

În cazul consumului de animale, la fel ca în cazul altor probleme - cum ar fi avortul -, există câteva întrebări fundamentale care ne depășesc cu totul (Din ce stadiu al sarcinii ar trebui să considerăm că fetusul e o persoană

reală, și nu una potențială? Ce simte și ce înțelege din lume un animal?) și care, din acest motiv, pot provoca un profund disconfort când sunt formulate sau, alteori, reacții defensive sau agresive. Este un subiect alunecos, frustrant și care nu are cum să te lase indiferent. Fiecare întrebare duce la o alta și te trezești că aperi o poziție mult mai extremă decât cea în care crezi cu adevărat sau pe care ți-ai putea-o asuma. Sau, mai rău, ai putea să descoperi că nu există nicio poziție care să merite apărută sau asumată.

Apoi, mai este dificultatea de a face diferența între ceea ce este un lucru și emoția pe care ne-o trezește. De prea multe ori, argumentele în favoarea consumului de animale nu sunt argumente în adevăratul sens al cuvântului, ci expresii ale unor preferințe subiective. Și când există fapte verificabile - câtă carne se consumă, câte păduri de mangrove au fost distruse prin acvacultură, cum sunt ucise vitele -, apare întrebarea în ce măsură sunt ele relevante. Au ele o relevanță morală? Sau 9

colectivă? Ar trebui abordate din punct de vedere legal? Sau sunt simple informații pe care fiecare este liber să le digere după cum consideră de cuviință?

Deși această carte este rezultatul unui efort uriaș de docu-9

9

mentare și este atât de obiectivă pe cât poate fi un demers jurnalistic, întrucât am folosit statisticile cele mai prudente (provenind aproape întotdeauna din surse oficiale, publicații recunoscute științific și surse industriale) și am angajat două persoane să le coroboreze, mă raportează totuși la ea ca la o poveste. Cartea conține foarte multă informație, dar dovezile sunt deseori subțiri și interpretabile. Cunoștințele sunt importante, dar ele nu au sens prin ele însele, în special când depind într-o asemenea măsură de anumite alegeri lingvistice. Ce înseamnă să măsoară cu exactitate „răspunsul la durere” în cazul puilor de găină? Este vorba despre durere? Ce înseamnă durerea? Indiferent de câte învățăm despre fiziologia durerii - cât timp persistă, simptomele pe care le produce și așa mai departe -, nu vom avea niciodată un răspuns definitiv în legătură cu acest subiect. Dar, dacă integrezi dovezile într-o poveste, una despre compasiune sau dominație, ori poate amândouă -, dacă le integrăm într-o poveste despre

lumea în care trăim, despre cine suntem și cine am vrea să fim, atunci ai putea să spui ceva relevant despre ce înseamnă să te hrănești cu animale.

Noi, oamenii, suntem făcuți din povești. Mă gândesc la acele după-amiezi de sâmbătă când stăteam cu bunica la masa din bucătărie, doar noi doi, în timp ce pâinea neagră era în prăjitorul de pâine și se auzea bâzâitul frigiderului, tapițat cu fotografii de familie. În timp ce mâneam sandviciuri cu pâine de secară și beam Coca-Cola, bunica îmi povestea cum a fugit din Europa, cu ce s-a hrănit și cu ce a refuzat să se hrănească. Era povestea vieții ei - „Ascultă-mă”, mă ruga ea - și știam că urmează o lecție importantă, chiar dacă nu o înțelegeam întru totul, copil fiind.

Însă acum știu care era acea lecție. Și deși circumstanțele sunt cum nu se poate mai diferite, încerc, și voi încerca în continuare, să o transmit fiului meu. Această carte reprezintă încercarea mea cea mai serioasă de a face acest lucru. Iar acum, la început, simt o mare emoție gândindu-mă la toate consecințele pe care le-ar putea avea. Făcând abstracție, pentru moment, de cele peste zece miliarde de animale măcelărite în fiecare an în America pentru a fi mâncate și, de asemenea, de problemele de mediu, de muncitorii din acest domeniu și alte subiecte atât de strâns legate de consumul de carne, precum foametea pe plan mondial, epidemiile de gripă și biodiversitatea, mai există de asemenea o problemă, și anume modul în care ne gândim la noi înșine și la ceilalți. Nu suntem doar naratorii poveștilor noastre, ci poveștile ele însele. Dacă soția mea și cu mine hotărâm să ne creștem copilul vegetarian, atunci el nu va mânca unicul fel de mâncare al străbunicii lui, nu se va bucura de unica și cea mai directă expresie a iubirii ei și probabil că nu se va gândi la ea ca fiind „Cea mai bună bucătăreasă din lume”. Povestea de viață a bunicii mele va trebui să se schimbe și, laolaltă cu ea, și povestea familiei mele.

Când l-a văzut întâia oară pe fiul meu, primele cuvinte ale bunicii au fost „Sunt răzbunată”. Din multitudinea de lucruri pe care le-ar fi putut spune, asta a ales sau a simțit ea că trebuie să spună.

Ascultă-mă

„Nu eram bogați, dar n-am dus niciodată lipsă de nimic. Joia făceam pâine, *challah*¹ și chifle și ne ajungeau toată săptămâna. Vineri făceam clătite. De

Sabat mâneam întotdeauna pui și supă cu tăitei. Mergeam la măcelar și cumpăram o bucată de came mai grasă. Cea mai bună bucată era cea mai grasă. Nu ca în ziua de azi. Nu aveam frigidere, dar aveam lapte și brânză. Nu găseam toate soiurile de legume, dar cele pe care le găseam erau suficiente. Sunt atât de multe lucruri pe care oamenii din ziua de azi le au și nu-și imaginează cum e să-ți lipsească... Totuși, eram fericiți. Nu știam cum ar fi să ne fie mai bine. Și noi, la rândul nostru, consideram că lucrurile pe care le aveam erau ceva normal.

Și-apoi s-a schimbat totul. Cât a ținut războiul a fost iadul pe pământ și am rămas fără nimic. A trebuit să-mi părăsesc familia. Eram mereu pe fugă, fie zi, fie noapte, fiindcă nemții erau tot timpul pe urmele mele. Dacă te opreai, erai mort. Niciodată nu era mâncare destulă. Fiindcă n-aveam ce mânca, m-am îmbolnăvit și nu vorbesc despre faptul că eram piele și os. Tot corpul mi-era plin de răni. Îmi era tot mai greu să mă mișc. Am mâncat chiar și din coșurile de gunoi. M-am hrănit cu resturi de care nu se atingea nimeni. Am mâncat tot ce am găsit. Am mâncat lucruri despre care nu vreau să-ți povestesc.

Chiar și în momentele cele mai grele am dat peste oameni de treabă. Cineva m-a învățat cum să-mi leg capetele pantalonilor ca să-i umplu cu cartofii pe care reușeam să-i fur. Am umblat așa kilometri întregi, fiindcă nu știam niciodată dacă voi mai avea un astfel de noroc. Odată, cineva mi-a dat puțin orez, iar eu am călătorit două zile până am ajuns într-o piață unde l-am dat la schimb pe un săpun, apoi am mers într-o altă piață și l-am schimbat pe niște fasole. Trebuia să ai noroc și intuiție.

|

Cel mai rău a fost aproape de sfârșit. Mulți oameni au murit chiar la sfârșitul războiului și mereu mă gândeam că n-o să mai apuc ziua de mâine. Un fermier rus, Dumnezeu să-l binecuvânteze, când a văzut în ce stare eram, s-a dus în casă și mi-a adus o bucată de carne.”

— Ti-a salvat viața. 9

9

— N-am mâncat-o.

- Cum adică n-ai mâncat-o?
- Era carne de porc. Nu mănânc niciodată carne de porc.
- De ce?
- Cum de ce?
- Din cauză că nu era cușer?
- Bineînțeles.
- Nici măcar pentru a-ți salva viața?
- Dacă nu contează nimic pentru tine, atunci nu mai e nimic de salvat.

Totul sau nimic altceva



Liniile industriale moderne de pescuit¹ au o lungime de până la 120 de kilometri - aceeași distanță ca de la nivelul mării până în spațiu.

1. George

În primii 26 de ani de viață nu mi-au plăcut deloc animalele. Mi se păreau plictisitoare, murdare, ciudat de inabordabile, înfricoșător de imprevizibile și absolut inutile. Lipsa mea de entuziasm era evidentă mai ales în cazul câinilor, fiind inspirată în bună măsură de o frică a mamei, care, la rândul ei, o moștenise de la bunica. Când eram copil, mergeam în vizită la prietenii doar dacă își închideau câinii în altă cameră. Dacă eram în parc și se apropia de mine un câine, începeam să plâng isteric, până mă ridica tata pe umeri. Nu-mi plăcea să mă uit la emisiuni cu câini și nu-i înțelegeam pe iubitorii de câini - ba chiar îi antipatizam. Cred că începusem să am prejudecăți chiar și față de nevăzători.

Dar dintr-odată m-am trezit că-mi plac aceste animale. Am devenit eu însumi un iubitor de câini.

George a apărut de nicăieri. Soția mea și cu mine n-am discutat niciodată că ar fi bine să ne luăm un câine, nici nu mai vorbesc de căutat unul. (De ce am fi făcut-o? Doar nu-mi plăceau.) Marea transformare s-a întâmplat într-o sâmbătă. Ne plimbam pe Seventh Avenue în Brooklyn, cartierul nostru, și am dat peste un cățel mic și negru care dormea pe o bordură, ghemuit ca un semn de întrebare, îmbrăcat cu o vestă pe care scria „la-mă acasă”. Nu am crezut în dragoste la prima vedere și nici în destin, dar soarta a vrut să mă îndrăgostesc de afurisitul acela de câine. Chiar dacă la început nici măcar n-am vrut să pun mâna pe el.

Propunerea să adoptăm cățelușul a fost probabil cel mai surprinzător lucru pe care l-am făcut vreodată, dar în fața mea stătea un animăluț frumos, care l-ar fi cucerit până și pe cel mai insensibil dintre oameni. Firește, oamenii văd frumusețea și în alte lucruri decât boticurile umede. Dar modul în care ne îndrăgostim de animale are ceva aparte. Fiecare tip de câini are fanii săi devotați - câinii masivi și cei minusculi, câinii cu părul lung și cei cu părul lins, câinii Saint Bernard, care sforăie, mopșii astmatici, câinii shar-pei, cu pielea lor cutată și câinii basset, cu expresia lor deprimată. Pasionații de păsări își petrec diminețile în frig, sondând cu atenție cerni și curățând după creaturile înaripate care fac obiectul fascinației lor. Iubitorii de pisici

manifestă în relația cu animalul lor de companie o intensitate care lipsește - slavă Domnului - din majoritatea relațiilor umane. Cărțile pentru copii sunt pline de iepurași, șoricei, urși și omizi, ca să nu mai vorbesc de păianjeni, greieri și aligatori. Niciun copil n-a avut vreodată o jucărie de pluș în formă de piatră, iar când un colecționar de timbre vorbește cu afecțiune despre pasiunea lui, este un sentiment diferit de cel care se naște din relația omului cu animalul său de companie.

Așadar, am luat cățelușa acasă. La început am „îmbrățișat-o” de la distanță - din cealaltă parte a camerei. Apoi, fiindcă mi-a dat motive să cred că nu mă va lăsa fără degete, am început să-i dau să mănânce din palmă. Pe urmă am lăsat-o să-mi lingă mâna. După care i-am dat voie să mă lingă pe față. Apoi am lins-o și eu pe față. Iar acum iubesc toți cățelii și vom trăi cu toții fericiți până la adânci bătrâneți.

Aproximativ 63% dintre familiile din America² au cel puțin un animal de companie. Răspândirea acestui obicei este surprinzătoare în primul rând din cauza noutății sale. Obiceiul de a deține animale de companie³ s-a răspândit odată cu dezvoltarea clasei de mijloc și a urbanizării, poate fiindcă oamenilor a început să le lipsească interacțiunea cu animalele sau poate fiindcă mai demult întreținerea animalelor de companie era privită ca o extravagantă, fiind ceva costisitor. (Americani cheltuie 34 de miliarde de dolari în fiecare an cu întreținerea animalelor de casă⁴.) Istoricul Sir Keith Thomas, de la Oxford, a cărui lucrare enciclopedică *Man and the Natural World* a devenit o lucrare de referință, susține că:

răspândirea obiceiului de a deține animale de companie⁵ printre membrii clasei de mijloc urbane în perioada modernă timpurie este (...) un fenomen de o reală importanță socială, psihologică și nu în ultimul rând comercială... De asemenea, acest obicei are anumite implicații pe planul ideilor. Cei din clasa de mijloc au început să vorbească într-un mod pozitiv despre inteligența animalelor; totodată, s-a răspândit ideea că animalele ar putea să aibă caracter și personalitate; și s-au pus bazele psihologice ale concepției că unele animale sunt îndreptățite la o mai mare considerație morală.

Aș greși dacă aș spune că relația mea cu George, cățelușa mea, mi-a dezvăluit în ce constă „inteligența” animalelor. Dincolo de nevoile ei de bază, nu am nici cea mai vagă idee ce se întâmplă în mintea ei. (Sunt convins însă că se întâmplă destul de multe.) Lipsa ei de inteligență, în anumite privințe, mă surprinde la fel de mult ca inteligența ei în alte privințe. Diferențele dintre noi sunt mai evidente decât similaritățile.

» >

George nu este o ființă care vrea doar să ofere și să primească afecțiune. În majoritatea timpului e o adevărată pacoste. Se satisface compulsiv în fața invitărilor, îmi roade papucii și jucăriile copilului, e obsedată să omoare vervețe, are o abilitate excepțională de a se poziționa între lentilele aparatelor de fotografiat din vecinătatea ei și subiectul fiecărei poze, sare la cei care se dau cu skateboardul și la evreii hasidici, le umilește pe femeile la menstruație (este cel mai negru coșmar al evreicelor hasidice la menstruație), îmi chinuie olfactiv oaspeții cu flatulențele ei, dezgroapă tot ce plantezi, zgârie fiecare lucru nou cumpărat, linge mâncarea de pe masă și din când în când se răzbună pe noi (nu înțeleg de ce) și își face nevoile în casă.

Problemele cu care ne-am confruntat - de a comunica, de a ne recunoaște și de a ne accepta reciproc dorințele, pentru a putea coexista - m-au obligat să descopăr și să interacționez cu ceva, sau mai degrabă cu cineva, total diferit. George reacționează la unele cuvinte (și alege să ignore multe altele), dar relația noastră nu este guvernată de limbaj. Cățelușa mea pare să aibă gânduri și emoții. Uneori mi se pare că le înțeleg, dar de cele mai multe ori, nu. La fel ca o fotografie, este incapabilă să-mi spună ceea ce mă ajută să văd. Este un secret incarnat. Sunt sigur că și eu, la rândul meu, sunt ca o fotografie pentru ea.

Chiar aseară, când mi-am ridicat privirea din cartea pe care o citeam, am văzut că George se uită la mine din cealaltă parte a camerei. „Când ai intrat aici?”, am întrebat-o. Și-a coborât privirea și s-a îndepărtat lent de-a lungul holului - nu o siluetă, ci mai mult ca un fel de spațiu în negativ, o formă decupată în viața domestică. În ciuda rutinelor noastre, care sunt mai constante decât toate obișnuințele caracteristice relațiilor mele umane, tot mi se pare imprevizibilă. Și, în ciuda apropierii noastre, sunt uneori încântat

și puțin speriat de straniețea ei insondabilă. Sosirea copilului a exarcebat foarte mult acest sentiment, fiindcă nu aveam absolut nicio garanție că n-o să-1 sfâșie, în afara intuiției că n-o va face.

Diferențele dintre noi ar putea umple o carte, însă, la fel ca mine, George se teme de durere, caută plăcere și râvnește nu doar la hrană și joacă, ci și la companie. Nu e nevoie să cunosc toate detaliile despre unele dispoziții și preferințe ca să știu când le are. Psihologiile noastre nu sunt identice sau similare, dar fiecare dintre noi are o perspectivă, un mod de a procesa și de a experimenta lumea, care este unic și înăscut.

Nu aș mânca-o pe George, fiindcă este a mea. Dar de ce n-aș mânca un câine pe care nu-1 cunosc? Sau, mai exact, cum aș justifica faptul că mi-e milă de câini, dar mă hrănesc cu alte animale?

O pledoarie pentru consumul de carne de câine

În ciuda faptului că e legal în toate cele 44 de state americane să te hrănești cu „cel mai bun prieten al omului”, e un tabu la fel de serios precum cel care ne împiedică să ne mâncăm cel mai bun prieten uman. Nici măcar cei mai entuziaști carnivori nu se hrănesc cu carne de câine. Gordon Ramsay, om de televiziune și uneori bucătar, este destul de lipsit de milă cu puii de animale când face publicitate unui produs pe care îl vinde, dar nu vei vedea niciodată un cățeluș ițindu-și capul din oalele lui. Și, deși a afirmat odată că își va electrocuta copiii⁶ dacă vor deveni vegetarieni, mă întreb ce-ar spune dacă aceștia ar fierbe la foc mic cățelul familiei.

Câinii sunt minunați și unici în multe privințe. Dar abilitățile lor intelectuale și senzoriale sunt absolut banale. Porcii sunt cel puțin la fel de inteligenți și de sensibili, indiferent de cum definim acești termeni. Pot să sară pe bancheta din spate a unui Volvo, pot să răspundă la aport, să alerge și să se joace, pot să fie răutăcioși și să răspundă la afecțiunea pe care le-o arăți. Și-atunci de ce nu li se dă voie să se tolănească lângă foc? De ce măcar nu sunt cruțați de la a fi puși pe foc?

Carnea de câine e un tabu care ne spune ceva despre câini și foarte mult despre oameni.

Francezii care își iubesc câinii își mănâncă uneori caii. Spaniolii care își iubesc caii își mănâncă uneori vacile. Indienii care își iubesc vacile își mănâncă uneori câinii⁷. Deși au fost scrise într-un context foarte diferit, cuvintele lui George Orwell (din *Animal Farm*²) se potrivesc numai bine acestei situații: „Toate animalele sunt egale, dar unele animale sunt mai egale decât celelalte”. Protecția de care are parte un animal sau altul nu este o lege naturală; ea decurge din poveștile pe care le spunem despre natură.

Așadar, cine are dreptate? De ce sunt excluși câini din meniu? Carnivorul selectiv va răspunde imediat:

Este interzis consumul animalelor de companie. Dar câinii nu sunt animale de companie în fiecare parte a lumii în care se mănâncă carne de câine. Cum rămâne cu vecinii care n-au animale de casă? Am avea noi dreptul să le interzicem să consume carne de câine la cină?

În aceste condiții, afirmația de mai sus devine:

Este interzis consumul animalelor care au abilități mintale, semnificative. Dacă expresia „abilități mintale semnificative” cuprinde și însușirile psihologice ale câinilor, atunci cu atât mai bine pentru ei. Dar o astfel de definiție include totodată porcii, vacile, puii de găină și multe alte specii de animale marine. Și îi exclude pe oamenii cu un deficit cognitiv sever.

Bine, atunci afirmația va fi modificată astfel:

E un motiv întemeiat pentru care există anumite tabuuri vechi de când lumea - să nu te joci cu excrementele, să nu-ți săruți sora sau să nu te hrănești cu animalele de casă. Din punct de vedere evoluționist, ele sunt dăunătoare pentru om. Însă în multe locuri din lume consumul de carne de câine nu a fost și nu este interzis și, totodată, nu este în niciun fel dăunător pentru om. Gătită corespunzător, carnea de câine nu prezintă riscuri pentru sănătate într-o mai mare măsură decât alte tipuri de carne, iar o hrană atât de nutritivă nu suscită cine știe ce obiecții din partea genelor noastre egoiste.

Consumul de carne de câine are, în plus, o istorie străveche, în mormintele din secolul al IV-lea⁸ s-au găsit desene ale unor câini uciși pentru carne,

alături de alte animale. Obiceiul de a te hrăni cu carne de câini era atât de ancorat în viața cotidiană 9

încât a exercitat o influență asupra limbajului: caracterul sino-coreean⁹ care înseamnă „corect și potrivit” (*yeon*) se traduce, literal, prin „tot așa cum carnea de câine gătită e delicioasă”. Hipocrate lăuda carnea de câine, spunând că reprezintă o sursă de putere. Romanii mâncau¹⁰ pui de câine proaspăt fătați, indienii Dakota se delectau¹¹ cu ficat de câine, iar până nu demult hawaienii consumau¹² creier și sânge de câine. Câinele mexican fără păr¹³ a fost principala sursă de carne a aztecilor. Căpitanul Cook a mâncat și el carne de câine¹⁴. Roald Amundsen și-a mâncat câinii care trăgeau la sanie. (E drept, îi era *cumplit* de foame.) în ziua de azi¹⁵, în Filipine se consumă carne de câine ca să scapi de ghinion; în China sau Coreea, este considerată un medicament¹⁶; în Nigeria e un afrodisiac¹⁷; iar în multe alte locuri de pe toate continentele se consumă pentru gust. Secole la rând, chinezii¹⁸ au crescut mai multe specii de câine pentru carne, printre care și rasa ciau-ciau, iar în multe țări europene¹⁹ încă mai există legi cu privire la examinarea post-mortem a câinilor destinați consumului uman.

Bineînțeles, faptul că o anumită practică a existat aproape peste tot în lume, aproape dintotdeauna, nu este o justificare pentru a continua să faci acel lucru. Dar, spre deosebire de carnea care provine din fermele industriale, care necesită producerea de noi exemplare de animale și întreținerea lor, câinii *ne roagă*, practic, să-i mâncăm. în fiecare an se eutanasiază trei-patru milioane de câini și pisici²⁰. Asta înseamnă milioane de kilograme de carne aruncate an de an. Chiar și distrugerea cărnii câinilor eutanasiați reprezintă o uriașă problemă ecologică și economică. Ar fi o nebunie să ne apucăm să vânam cățelușii din casele oamenilor. Dar aruncarea cărnii câinilor vagabonzi insuficient de drăguți pentru a fi adoptați și nu de ajuns de cumiți pentru a fi păstrați este o risipă inadmisibilă.

într-un fel, deja ne hrănim cu carnea lor. Conversia proteinei animale, considerată nepotrivită pentru consumul uman, în hrană pentru vite și animale de companie le permite unităților de prelucrare să transforme câinii morți, nefolositori, în membri productivi ai lanțului trofic. în America, milioanele de câini și pisici eutanasiate în adăposturile de animale în fiecare an devin hrana hranei noastre. (Numărul de câini și pisici eutanasiate este

de două ori mai mare²¹ decât cel animalelor adoptate.) N-ar fi mai bine să renunțăm la această ciudată și inefficientă etapă intermediară?

Asta nu înseamnă că trebuie să renunțăm să ne comportăm cu ele ca niște ființe civilizate. Nu le vom face să sufere mai mult decât este necesar. Deși multă lume crede că adrenalina >

dă un gust mai bun cârnii de câine - ceea ce explică metodele tradiționale de ucidere: spânzurarea, fierberea câinelui de viu, bătaia până la moarte -, putem să cădem de acord cu toții că, dacă ne vom propune să mâncăm câini, ar fi bine să-i ucidem repede și fără chinuri, nu-i așa? De exemplu, metoda tradițională hawaiiană de a ucide un câine prin a-l ține strâns de nas, cu scopul de a i se păstra sângele, ar trebui interzisă (măcar social, dacă nu legal). Poate că Humane Methods of Slaughter

Act” ar trebui să includă și câinii. Acest act legislativ nu spune nimic despre cum ar trebui tratate aceste patrupede cât timp trăiesc și nu conține vreo metodă semnificativă de control sau > 9

verificare, dar cu siguranță ne putem baza pe industria cârnii că se va „autoregla”, la fel ca în cazul celorlalte animale pe care le consumăm.

Puțini oameni își dau seama ce sarcină uriașă este să hrănești miliarde de omnivori care își doresc să mănânce un pic de carne lângă garnitura de cartofi. Utilizarea inefficientă a câinilor - răspândiți în mod convenabil în regiuni cu o mare densitate a populației (luați aminte, susținători ai produselor locale) - ar trebui să-l facă să roșească pe orice ecologist care se respectă. Cineva ar putea să acuze de ipocrizie grupurile „umanitare” care cheltuie sume uriașe de bani și energie în încercarea inutilă de a *reduce* numărul de câini nedorți, promovând în același timp tabuul iresponsabil privitor la carnea de câine. Dacă am lăsa câinii să-și urmeze natura și să se înmulțească fără niciun fel de amestec din partea noastră, am crea o piață de carne locală sustenabilă care ar pune în umbră chiar și cele mai eficiente ferme bazate pe pășunat. Ar fi cazul ca persoanele interesate de mediu să admită un lucru: carnea de câine reprezintă o hrană realistă pentru ecologiști realiști.

Putem să ne depășim propria sentimentalitate? Câini se găsesc din belșug, sunt buni pentru sănătate, ușor de gătit și gustoși, iar a ne hrăni cu ei este infinit mai rezonabil decât să-i transformăm în proteine pentru a hrăni celelalte specii pe care le mâncăm.

Pentru cei deja convinși, iată o rețetă filipineză clasică. Eu încă n-am încercat-o, însă de multe ori este de ajuns să citești o rețetă ca să știi dacă o să-ți placă sau nu.

* în traducere aproximativă, „Reglementări privind metodele umane de abataj” (n.L).

Tocăniță de câine²², rețetă pentru nuntă

Mai întâi se taie un câine de talie medie, apoi se pârlește blana la foc puternic. Cât timp e cald, se îndepărtează cu grijă pielea și se pune deoparte (ar putea fi folosită la alte rețete). Carnea se taie în cuburi de 1 cm² și se lasă 2 ore la marinat într-un amestec din oțet, boabe de piper, sare și usturoi. Apoi se frige la foc mare într-o tigaie orientală, unsă în prealabil cu ulei, și se adaugă ceapă, ananas tăiat făcute sote, până se frăgezește. Se toarnă suc de roșii și apă fierbinte, după care se adaugă piper verde, foi de dafin și sos Tabasco. Amestecul se acoperă cu un capac și se lasă la foc mic, ca să se pătrundă bine carnea. Se mai adaugă o pastă din ficat de câine și se lasă pe foc încă 5-7 minute.

În continuare voi cita sfatul unui astronom amator: dacă ai dificultăți în a observa un anumit obiect, privește alături. Părțile ochiului cele mai sensibile la lumină (cele care ne ajută să vedem în penumbră) se află la extremele regiunii implicate de obicei în focalizarea imaginii.

Un anumit aspect al consumului de animale este invizibil. Vorbind despre câini și asemănările dintre ei și animalele cu care ne hrănim este o modalitate de a ocoli această dificultate, de a face invizibilul vizibil.

2. Prieteni și dușmani 9 t

Câinii și peștii nu au nimic în comun. Câinii au ceva în comun cu pisicile, copiii și pompierii. Îi lăsăm să mănânce și să doarmă cu noi, îi luăm în

călătoriile cu avionul și îi ducem la doctor, ne bucurăm de bucuria lor și plângem când mor. Peștii au legătură cu acvariile, sosul de tartar, bețigașele chinezești de mâncat și nu au parte de niciun fel de considerație din partea oamenilor. Ne desparte de ei un imens interval de spațiu și tăcere.

Diferențele dintre câini și pești sunt cum nu se poate mai mari. Cuvântul „pești” trimite la o pluralitate inimaginabilă de varietăți, un ocean de peste 31000 de specii²³. Din contră, *câinii* sunt unici: formează o singură specie și au deseori nume -de exemplu, George. Mă număr printre cei²⁴ 95% dintre proprietarii de câini care sunt bărbați și vorbesc cu propriul câine - poate chiar și printre cei 87% care sunt convinși că patruședul le răspunde. În schimb, este greu de imaginat experiența internă a actului perceptiv la pești și este mult mai dificil de comunicat cu ei. Peștii sunt extrem de sensibili la variațiile de presiune ale apei, pot să se orienteze în funcție de o mulțime de substanțe chimice eliberate de alte animale marine și percep sunete de la o distanță de până²⁵ la 19 kilometri. Câinii trăiesc printre noi, merg cu lăbuțele pline de noroi prin camerele de zi și sforăie pe sub birouri. Peștii viețuiesc într-un alt element, sunt tăcuți și sobri, fără picioare și cu ochii goi. Biblia spune că au fost creați în altă zi decât omul, iar teoria darwinistă îi plasează pe o treaptă timpurie inferioară în evoluția care a dus la apariția speciei umane.

În trecut, tonul era pescuit cu cârlige și undițe (voi considera tonul ambasadorul lumii peștilor, fiindcă este cel mai consumat soi de pește din Statele Unite). Înainte de a fi tras în barcă, un pește prins cu undița sângerează până moare sau se îneacă (peștii se îneacă atunci când nu mai pot să se miște). Peștii mai mari (nu doar tonul, ci și peștele spadă și marlinul) sunt de multe ori doar răniți de cârlig și opun rezistență ore sau zile la rând când pescarul încearcă să-i tragă cu undița. Puterea lor este atât de mare²⁶ încât este uneori nevoie de doi-trei oameni pentru a scoate din apă un singur exemplar. Pescarii foloseau în acest scop (și încă folosesc) niște unelte asemănătoare unor sulițe, numite harpoane. Un harpon înfipt în corpul, înotătoarele sau chiar în ochiul unui pește devine un fel de mâner - unul plin de sânge, dar eficient - de care te folosești ca să-l ridici pe punte. Unii susțin că metoda cea mai eficientă e să înfigi harponul sub coloana vertebrală. Alții - printre ei, autorii unui manual de pescuit publicat de Națiunile Unite - te sfătuiesc să „înfigi harponul în cap, dacă este posibil²⁷”.

Pe vremuri²⁸, pescarii localizau cu migală bancurile de ton și apoi capturau peștii unul câte unul cu plase, undițe și harpoane. Tonul care ajunge astăzi în farfuriile noastre nu este prins aproape niciodată cu echipamente atât de simple, ci prin două metode moderne: pescuitul cu plasele-pungă sau cu paragatele. Mi-am propus să aflu care sunt cele mai obișnuite tehnici de prindere a animalelor marine cel mai des consumate, iar cercetările mele m-au condus, în cele din urmă, la două metode pe care le voi descrie mai târziu.

Internetul e plin de filmulețe despre pescuit - înregistrări care au ca fundal sonor piese rock de duzină, în care protagoniștii, mândri de parcă ar fi salvat pe cineva de la înec, arată la cameră un exemplar obosit de marlin sau ton roșu. Din aceeași categorie fac parte și filmările cu femei în bikini sau copii foarte mici care aruncă harponul într-un pește. Dincolo de ciudățenia acestui ritual, mintea îmi revine obsesiv la acele imagini în care harponul se află între mâna pescarului și ochiul acestor creaturi...

Niciunul dintre cititorii acestei cărți n-ar suporta să vadă pe cineva agitând un harpon pe lângă botul unui câțel. E ceva atât de evident că nu e nevoie de nicio explicație. O astfel de indignare morală este, oare, inadecvată în cazul peștilor? Sau poate că, dimpotrivă, nu are sens să ne preocupe într-o asemenea măsură integritatea fizică a câinilor? Este o cruzime să provoci o moarte dureroasă și lungă *oricărui* animal capabil să simtă, sau doar anumitor specii de animale?

Poate deveni familiaritatea pe care o avem față de animalele de companie un reper pentru modul în care ar trebui să ne raportăm la animalele pe care le mâncăm? Cât de îndepărtați de oameni sunt peștii (sau vacile, porcii sau puii de găină) în arborele vieții? Suntem despărțiți de un abis sau doar de o ramură? Apropierea sau distanța sunt, oare, relevante? Dacă se va întâmpla ca într-o zi să întâlnim o formă de viață mai puternică și mai inteligentă decât noi și ne va privi așa cum îi privim noi pe pești, care vor fi argumentele noastre că n-ar trebui să ne mănânce?

Viețile a miliarde de animale și sănătatea celor mai mari ecosisteme de pe planeta noastră depind de răspunsurile la asemenea întrebări, la care reflectăm mult prea puțin. Totuși, aceste îngrijorări ar putea să pară stranii. Ne preocupă ceea ce este aproape de noi și facem abstracție de toate

celelalte lucruri cu o ușurință deconcertantă. Totodată, avem tendința de a imita ce fac cei din jur, în special în ceea ce privește alimentația. Dacă etica hranei e ceva atât de complex, e din cauză că hrana are legătură nu doar cu papilele gustative, ci și cu *gustul*, biografia personală și istoria socială. Occidentul modern, obsedat de alegeri, se arată mult mai primitor față de persoanele care aleg să mănânce diferit decât oricare altă cultură din istorie, însă, în mod ironic, omnivorul complet neselectiv - „Nu sunt mofturos; mănânc orice” - trece drept o persoană mai rezonabilă decât cea care încearcă să mănânce într-un mod benefic pentru societate. Alegerile legate de hrană sunt determinate de mulți factori, dar rațiunea (sau conștiința) nu se află decât rareori în capul listei.

Există ceva în faptul de a te hrăni cu carnea unor animale care polarizează opiniile oamenilor: fie mănânci carne, fie nu îți pui niciodată întrebări sincere despre acest subiect; fie devii activist, fie îi disprețuiești pe activiști. Faptul că există poziții atât de antagoniste sugerează că hrănirea cu animale nu este

ceva lipsit de importanță. Hrănirea cu animale și modul în care se realizează are implicații profunde. Găsim referiri la consumul de carne în orice text care vorbește despre cine suntem și cine vrem să fim, începând de la Cartea Genezei până la ultima lege din domeniul creșterii animalelor. Consumul de carne ridică întrebări filosofice semnificative și generează o industrie de peste 140 de miliarde de dolari²⁹ pe an, care ocupă aproape o treime din uscatul planetei³⁰, modifică ecosisteme oceanice³¹ și s-ar putea să determine în mare măsură viitorul³² climatului planetei. Cu toate acestea, se pare că suntem capabili să ne gândim doar la argumentele cele mai extreme, în locul realităților practice. Bunica spunea că a refuzat să mănânce carne de porc tocmai ca să-și salveze viața și, deși contextul poveștii ei este cum nu se poate mai extrem, mulți oameni pun problema în același mod, în termeni de totul sau nimic, când discută despre alegerile lor alimentare de zi cu zi. Iată un mod de gândire pe care oamenii nu l-ar aplica la alte probleme etice. (Imaginează-ți cum ar fi să existe doar două opțiuni - să minți întotdeauna sau să nu minți niciodată.) Nici nu mai știu de câte ori s-a întâmplat ca, spunându-i cuiva că sunt vegetarian, interlocutorul meu să reacționeze prin a-mi arăta o contradicție în stilul meu de viață sau încercând să 9

găsească punctul slab al unei pledoarii pe care n-am făcut-o niciodată. (Deseori am simțit că vegetarianismul meu este mai important pentru ei decât pentru mine.)

Trebuie să găsim o modalitate mai bună de a vorbi despre faptul că ne hrănim cu carnea animalelor. Trebuie să găsim un mijloc de a aduce carnea în centrul dezbaterilor publice, tot așa cum deseori se află în centrul farfuriilor noastre. Este inutil să pretindem că se va ajunge la un consens. Oricât de puternice ar fi intuițiile noastre în legătură cu ceea ce este bine pentru noi înșine și chiar cu ce e bine pentru ceilalți, știm de pe acum că părerile noastre vor intra în conflict. Ce s-ar putea face în privința acestei situații inevitabile? Să renunțăm să mai vorbim despre asta sau să găsim o altă abordare?

Război

Din fiecare zece toni³³, rechini și alți pești prădători mari care populau oceanele noastre acum 50-100 de ani a mai rămas azi doar unul. Mulți oameni de știință spun că³⁴ în mai puțin de 50 de ani vor dispărea toate speciile de pești. În prezent însă, se fac eforturi intense pentru a prinde, a uide și a mânca și mai multe animale marine. Situația în care ne aflăm este atât de gravă încât cercetătorii de la University of British Columbia³⁵ susțin că „interacțiunile oamenilor cu resursele piscicole [cunoscute și sub numele de *pești*] au ajuns să semene cu un război de exterminare”.

Așa cum văd eu lucrurile, războiul este, într-adevăr, termenul cel mai potrivit pentru a descrie relația noastră cu peștii: se aplică foarte bine atât la tehnologiile și tehnicile folosite de oameni împotriva lor, cât și la spiritul nostru de dominație. După ce am aflat mai multe informații despre exploatarea animalelor în scopuri alimentare, mi-am dat seama că transformările radicale prin care a trecut pescuitul în ultimii 50 de ani sunt expresia unui fenomen mult mai vast. Am declarat război - sau mai degrabă am acceptat tacit să fie purtat un astfel de război - împotriva tuturor animalelor pe care le mâncăm. Acest război este de un tip nou și are și un nume: creșterea animalelor în ferme industriale.

La fel ca pornografia, creșterea animalelor în ferme industriale este greu de definit, însă ușor de identificat. În sens restrâns, este un sistem industrializat și intensiv de agricultură în care animalele - deseori ținute sub același acoperiș cu zecile sau chiar cu sutele de mii - sunt modificate genetic, au o posibilitate redusă de mișcare și sunt hrănite cu produse nenaturale (care conțin aproape întotdeauna diferite antibiotice). La nivel global se cresc anual aproximativ 450 de miliarde de animale terestre³⁶. (Nu există nicio statistică referitoare la pești.) 99% dintre toate animalele³⁷ de pe uscat care sunt mâncate de oameni sau sunt folosite pentru a produce lapte și ouă în Statele Unite sunt crescute în ferme industriale. Iată de ce, cu toate că există excepții importante, nu poți să vorbești despre consumul de animale în prezent fără să vorbești despre creșterea lor în fermele industriale.

9

Mai mult decât un set de practici, creșterea animalelor în ferme industriale este un mod de gândire în care este prioritară reducerea costurilor de producție la un minim absolut și se ignoră sistematic sau se „externalizează” anumite costuri, cum ar fi degradarea mediului, bolile umane și suferința animalelor. Mii de ani, fermierii au imitat procesele naturale în practicile lor de creștere a animalelor. Însă fermele industriale se raportează la natură ca la un obstacol care trebuie depășit.

Pescuitul industrial e oarecum diferit de creșterea animalelor în ferme industriale, dar face parte din aceeași categorie și trebuie integrat în dezbateri - face parte din aceeași transformare a agriculturii. Această stare de lucruri este evidentă în primul rând în acvacultura (în ferme unde peștii sunt crescuți în bazine și apoi sunt „recoltați”), dar poate fi constatată și în cazul pescuitului marin și oceanic, unde regăsim aceeași atitudine „războinică” față de animale și folosirea intensivă a tehnologiei moderne.

Căpitaniii vaselor de pescuit din ziua de azi seamănă mai mult cu Kirk decât cu Ahab. Ei supraveghează peștii din camere pline cu aparate electronice și plănuiesc care este cel mai bun moment să-i prindă într-un număr cât mai mare. Dacă dau greș, încearcă din nou. Nu se limitează să pescuiască ce se află în apropierea vaporului, folosind dispozitive de atragere a peștilor (DAP) cuplate la balize GPS răspândite pe toată suprafața oceanelor. Balizele

transmit informații către camerele de control³⁸ de pe vapoarele de pescuit despre peștii din apropiere și locul exact unde se află dispozitivele DAP.

După ce îți faci o imagine mai clară asupra pescuitului industrial - ca de exemplu, după ce afli că în fiecare an se instalează 1,4 *miliarde* de cârlige³⁹ la capătul paragatelor (în fiecare cârlig⁴⁰ aflându-se o bucată de carne de pește, calamar sau delfin folosită ca momeală); sau că flotilele de pescuit dispun de 1 200 de plase⁴¹, fiecare cu o lungime de 48 de km, și sunt de regulă specializate în prinderea unei singure specii; sau că pe un singur vapor se pot încărca⁴² 50 de *tone* de animale de mare în doar câteva minute - îți dai seama că pescarii de azi au mai multe lucruri în comun cu cei din fermele industriale decât cu pescarii de altădată.

În domeniul pescuitului au fost aplicate, literalmente și în mod sistematic, tehnologii militare⁴³. Radare, sonare (folosite cândva pentru localizarea submarinelor inamice), sisteme de navigație electronice din marina militară, iar în ultimul deceniu al secolului⁴⁴ XX, GPS-uri cu localizare prin satelit, cu ajutorul cărora pescarii descoperă zonele bogate în pește sau se întorc la cele deja găsite. Pentru identificarea bancurilor de pești se folosesc, de asemenea, imagini generate de sateliți ale temperaturilor oceanelor.

Succesul fermelor industriale depinde, paradoxal, de faptul că majoritatea consumatorilor încă mai întrețin niște reprezentări nostalgice cu privire la producerea hranei - pescari care aduc peștii la mal, porcari care dau nume porcilor pe care-i cresc, crescătorii de păsări care privesc înduioșați cum puii de curcan sparg oul cu ciocul - fiindcă aceste reprezentări corespund unor lucruri pe care le respectăm și în care avem încredere. Însă aceste reprezentări persistente sunt totodată cel mai urât coșmar al fermierilor industriali: ele au puterea de a reaminti lumii că 99% din agricultura din zilele noastre reprezenta ceva mai puțin de 1%, nu cu mult timp în urmă.

Unii se întreabă dacă procesul aparent ireversibil de înlocuire a metodelor tradiționale de creștere a animalelor cu metodele agriculturii industriale nu ar putea fi inversat. Dar ce ar putea să inspire o astfel de schimbare? Puțini cunosc în detaliu modul cum funcționează industria de carne din prezent, dar cei mai mulți cunosc esențialul - știu, cel puțin, că ceva nu este în regulă. Detaliile sunt importante, dar cel mai probabil este că ele singure nu

îi vor convinge pe majoritatea oamenilor să se schimbe. Este nevoie de altceva.

3. Rușine⁴⁵

9

Printre lucrurile care s-ar putea spune despre numeroasele incursiuni pe teritoriul literaturii ale lui Walter Benjamin este că filosoful german este cel mai pătrunzător interpret al nuvelor cu animale scrise de Franz Kafka.

Rușinea este un element crucial în interpretarea pe care Benjamin o face operei lui Kafka și este definită drept o sensibilitate morală aparte. Rușinea este în același timp intimă - trăită în adâncul ființei noastre - și socială - ceva ce simțim față de alții. Pentru Kafka, rușinea este un răspuns și o responsabilitate față de niște prezențe invizibile - „familia sa neștiută”, ca să citez o expresie din *Procesul*. Este o experiență etică fundamentală.

Benjamin subliniază că printre strămoșii lui Kafka-*familia sa neștiută* - se numără și animalele. Animalele făceau parte din comunitatea în fața căreia Kafka ar fi putut să roșească, ceea ce este un fel de a spune că făceau parte din sfera preocupărilor morale ale lui Kafka. Totodată, Benjamin spune că animalele lui Kafka sunt „receptacule ale uitării”, o expresie la prima vedere enigmatică.

Am menționat aceste câteva lucruri pentru a încadra ce a spus Kafka despre niște pești dintr-un acvariu din Berlin. Povestea este spusă de Max Brod, bunul său prieten:

Deodată, a început⁴⁶ să le vorbească peștilor din acvariile iluminate.

„În sfârșit, pot să vă privesc fără remușcări, nu mă mai hrănesc cu carnea voastră.” În acea perioadă devenise vegetarian. Dacă nu l-ai auzit niciodată vorbind pe Kafka, este greu să-ți imaginezi simplitatea cuvintelor sale, lipsite de orice afectare sau sentimentalism - trăsături care îi erau complet străine.

Ce l-a făcut pe Kafka să devină vegetarian? Și de ce Brod menționează tocmai această afirmație despre pești pentru a evoca regimul alimentar al prietenului său? Cu siguranță, Kafka a făcut comentarii asemănătoare și despre animalele terestre, după trecerea la vegetarianism.

Un răspuns posibil ar putea fi legătura pe care Benjamin o face între animale și rușine, pe de o parte, iar pe de altă parte, între animale și uitare. Rușinea e ceea ce te face să nu uiți. > » > Rușinea este ceea ce simțim când uităm - deși nu în întregime - așteptările sociale și obligațiile pe care le avem față de ceilalți în favoarea unor satisfacții imediate. Pentru Kafka, peștii trebuie să fi fost carnea însăși a uitării: viața lor este uitată într-o manieră mult mai radicală decât cea a animalelor din fermele industriale.

Dincolo de această uitare radicală a animalelor pe care le mâncăm, corpurile lor sunt, pentru Kafka, împovărate cu toate acele părți din noi înșine pe care am vrea să le uităm. Dacă dorim să negăm o parte din natura noastră, o numim „natura noastră animală”. Prin urmare, reprimăm sau ascundem această natură, și totuși - așa cum Kafka știa mai bine decât oricine - ne trezim uneori la realitate și vedem că nu suntem altceva decât animale. Iar asta pare corect. Nu ne rușinăm, ca să zic așa, în fața peștilor. Recunoaștem părți din noi înșine în pești - coloana vertebrală, nociceptorii (receptorii durerii), endorfinele (care alină durerea), reacția familiară la durere - dar apoi negăm că aceste similarități sunt importante și, prin urmare, negăm în aceeași măsură părți importante din umanitatea noastră. Ceea ce uităm despre animale începem să uităm în legătură cu noi înșine.

În prezent, adevărata miză a interogației cu privire la consumul de animale nu este doar posibilitatea de a interacționa cu creaturi inteligente, ci aceea de a înțelege unele aspecte ale ființei noastre animale. Războiul nu este doar între noi și ele, ci și între noi și noi înșine. Este un război vechi de când lumea și e mai dezechilibrat ca oricând, de-a lungul istoriei. După cum susține filosoful și criticul social Jacques Derrida, este vorba despre:

o luptă inegală⁴⁷, un război (a cărui inegalitate ar putea fi inversată într-o bună zi), care se duce între cei care violează nu doar viața animală, ci până și sentimentul de compasiune, și cei care solicită o justificare de necontestat a acestei compasiuni.

Chestiunea în jurul căreia se duce acest război este, aşadar, compasiunea. Acest război se poartă, probabil, dintotdeauna, însă (...) în prezent trece printr-o fază critică. Noi înşine trecem prin această fază, iar ea trece prin noi. Războiul pe care îl ducem nu este numai o datorie, o responsabilitate şi o obligaţie, este de asemenea o necesitate, o constrângere căreia - ne place sau nu - direct sau indirect, nimeni nu poate să-i scape... Animalul ne priveşte, iar în faţa sa suntem goi.

În tăcere, animalul ne atrage atenţia. Animalul ne priveşte şi, indiferent dacă ne întoarcem sau nu privirea de la el (de la animal, de la farfuria din care mâncăm, de la grijile noastre, de la noi înşine), suntem descoperiţi în faţa sa. Indiferent dacă ne schimbăm sau nu viaţa, am reacţionat într-un fel sau altul. Chiar şi să nu faci nimic înseamnă să faci ceva.

Poate că inocenţa copiilor şi libertatea lor în ceea ce priveşte anumite responsabilităţi le permite să înţeleagă tăcerea şi privirea unui animal mai uşor decât adulţii. Copiii noştri poate că nu au adoptat o poziţie în acest război, ci au luat doar prada.

În primăvara lui 2007 am locuit împreună cu familia mea în Berlin şi am petrecut câteva după-amiezi la acvariu. Ne-am uitat la bazinele cu peşti la fel cum a făcut Kafka. Mi-au atras atenţia în mod special căluţii-de-mare - nişte creaturi stranii, semănând cu nişte piese de şah, care se numără printre animalele preferate din imaginarul popular. Căluţii-de-mare nu seamănă toţi cu⁴⁸ nişte piese de şah, sunt unii care seamănă cu nişte paie sau cu nişte plante, iar dimensiunea lor variază între 2,5 şi 28 de centimetri. Evident, nu sunt singurul care este fascinat de înfăţişarea mereu surprinzătoare a acestor peşti. (Atât de mulţi oameni vor să-i privească⁴⁹, încât milioane de exemplare mor în acvarii şi din cauza comerţului cu suvenire.) Această preferinţă estetică ciudată este motivul pentru care voi vorbi despre ei, neglijând animale mai apropiate de sfera preocupărilor noastre. Căluţii-de-mare reprezintă extrema extremei.

Mai mult decât orice alt animal, căluţii-de-mare⁵⁰ provoacă mirare - ne atrag atenţia asemănările şi diferenţele uimitoare

care există între ei și toate celelalte animale. Pot să-și schimbe culoarea ca să se confunde cu mediul și își agită aripioarele dorsale aproape la fel de repede ca păsările colibri. Fiindcă nu au nici dinți, nici stomac, hrana trece prin corpul lor aproape instantaneu, iar din cauza asta trebuie să mănânce constant. (Asta a dus la niște adaptări evolutive speciale, cum ar fi ochii care se mișcă independent, datorită cărora pot să caute prada fără să-și întoarcă capul.) Nefiind buni înotători, pot să moară de epuizare chiar și când sunt prinși în curenți mici, așa că preferă să se fixeze de fire de iarbă de mare, de corali sau de alți căluți-de-mare - le place să înoate în perechi, agățați unul de altul prin coadă. Căluții-de-mare execută ritualuri de curtare complicate și se împerechează în general când este lună plină, iar în acele momente emit sunete muzicale. Au relații monogame de lungă durată. Totuși, cel mai neobișnuit fapt legat de căluții-de-mare este că masculii poartă puii o perioadă de până la șase săptămâni. Și nu doar că îi poartă, dar fertilizează și hrănesc ouăle din corpul lor cu secreții fluide, cu alte cuvinte sunt „însărcinați” în adevăratul sens al cuvântului. Imaginea unui mascul care naște este ceva șocant: un lichid tulbure 9 9

erupe din marsupiu și, ca prin magie, niște căluți-de-mare minusculi, dar complet formați, se ivesc din acel nor.

Fiul meu nu a fost deloc impresionat. Mă așteptam să-i placă la nebunie la acvariu, dar s-a speriat și ne-a rugat întruna să ne întoarcem acasă. Poate că a văzut ceva pe fețele mute ale animalelor marine. Cel mai probabil s-a speriat de întunericul umed, bâzâitul pompelor sau din cauza mulțimii de oameni. M-am gândit că dacă vom merge suficient de des și vom sta suficient de mult, își va da seama că de fapt îi place. Dar nu s-a întâmplat așa.

Ca scriitor care a citit povestirea aceea despre Kafka, m-a încercat un oarecare sentiment de rușine la acvariu. Chipul pe care îl reflectau bazinele nu era cel al lui Kafka. Era al unui scriitor care, comparându-se cu eroul său, s-a simțit rușinos de nelalocul lui. Iar ca evreu în Berlin am simțit și un alt fel de rușine. Ca turist american am simțit, de asemenea, rușine, fiindcă în acea perioadă au apărut în presă pozele de la Abu Ghraib. Și, nu în ultimul rând, am trăit rușinea de a fi om: rușinea de a ști că 20 din aproximativ 35 de specii⁵¹ cunoscute de căluți-de-mare din toată lumea sunt

amenințate cu dispariția, ucise „neintenționat în procesul de producție al hranei de origine marină”. Rușine stârnită de un masacru sistematic, comis fără niciun sens - fără vreo necesitate nutrițională, o cauză politică, ură irațională sau un conflict uman imposibil de rezolvat. Am simțit rușine din cauză că moartea călușilor-de-mare era justificată de cultura mea printr-un motiv atât de derizoriu ca gustul conservelor de pește (călușii-de-mare sunt una dintre cele⁵² peste o sută de specii de animale marine ucise drept „captură accidentală” de industria modernă a pescuitului) sau din cauză că creveții sunt preferați de mulți oameni ca aperitiv (pescuitul cu traule³⁵³ devastează populațiile de căluși-de-mare mai mult decât oricare altă activitate). Am simțit rușine din cauză că trăiam într-o țară unde domnește o prosperitate fără precedent - suntem o națiune care cheltuie pe hrană un procent mai mic din venituri decât oricare altă civilizație din istoria umanității, dar care, în numele reducerii costurilor, tratează animalele pe care le mănâncă cu o asemenea cruzime, încât dacă ar fi provocată câinilor ar fi declarată ilegală.

Și nimic nu poate să îți inspire mai multă rușine decât faptul de a fi părinte. Copiii ne pun față în față cu paradoxurile și ipocriziile noastre și ne simțim expuși în fața lor. Ca părinte, trebuie să găsești un răspuns la fiecare „de ce?” - *De ce facem asta? De ce nu facem aialaltă?* - și deseori se întâmplă să nu găsești un răspuns bun. Așa că spui, pur și simplu, *de aia*. Sau spui o poveste despre care știi că nu este adevărată. Și, indiferent dacă roșești sau nu, te rușinezi. Rușinea de a fi părinte - o rușine *benefică* - este legată de faptul că vrem ca urmașii noștri să fie mai împliniți decât noi, să aibă răspunsuri satisfăcătoare. Nu numai că fiul meu mi-a dat un motiv să reexaminez ce fel de animal care se hrănește sunt eu însumi, dar, prin rușinea pe care a făcut-o să se nască în mine, m-a *obligat* să fac asta.

Și nu pot să uit de George, care doarme la picioarele mele în timp ce scriu, cu corpul contorsionat pentru a intra în dreptunghiul pe care îl desenează soarele pe podea. Își agită labele în aer, ceea ce înseamnă, probabil, că visează că fuge - oare fugărește o veveriță? Sau se joacă cu un câine în parc? Poate că visează că înoată. Mi-ar plăcea foarte mult să intru în craniul ei alungit și să văd în ce fel de bagaje mintale încearcă să facă ordine sau de care încearcă să se debaraseze. Câteodată, când visează, lasă să-i scape un scheunat mic - suficient de tare, câteodată, ca să se trezească, iar alteleori

suficient de puternic ca să-l trezească pe fiul meu. (Ea adoarme imediat la loc, el, niciodată.) Uneori se trezește gâfâind, sare în picioare, vine lângă mine - respirația ei fierbinte atingându-mi fața - și mă privește direct în ochi. între noi este... *ce anume?*

Cuvinte si semnificatii

Cuivinte

îsemnificații

Agricultura animală contribuie' la încălzirea globală cu 40% mai mult decât toate formele de transport la un loc, pe plan mondial; este principala cauză a schimbării climatice.

Animal

Înainte să încep să vizitez fermele industriale am petrecut un an întreg citind despre consumul de animale: istoria agriculturii, rapoarte emise de United States Department of Agriculture⁴ (USDA), broșuri scrise de

activiști, lucrări filosofice relevante și o mulțime de cărți despre hrană care abordează subiectul cărnii. Deseori m-am simțit pierdut. Uneori, confuzia mea a fost rezultatul caracterului lunecos al unor termeni precum *suferință*, *fericire* și *cruzime*. Alteori am simțit că deruta mea era un efect produs cu intenție. Nu te poți baza întotdeauna pe limbaj că transmite ceea ce trebuie, dar în cazul consumului de animale, cuvintele sunt folosite deseori nu doar pentru a comunica, ci și pentru a dezinforma și a camufla realitatea. Anumite cuvinte, cum ar fi *în aer liber*, îi pot înșela pe cei care își fac probleme de conștiință. Unii termeni, precum *fericit*, înseamnă exact opusul. Iar alte câteva cuvinte, printre care și *natural*, nu înseamnă, de fapt, nimic.

Nimic nu ar putea să pară mai „natural” decât granița dintre oameni și animale (a se vedea Capitolul Bariera dintre specii). Totuși, nu toate culturile au categoria *animal* sau un termen echivalent în vocabularul lor - Biblia, de exemplu, nu conține niciun cuvânt care să aibă același sens ca *animal*. Chiar și dacă ne luăm după definiția din dicționar, oamenii sunt și nu sunt animale. În prima accepțiune a termenului, oamenii sunt membri ai regnului animal. Însă de cele mai multe ori folosim cuvân-

tul animal pentru a ne referi la toate viețuitoarele, de la urangutan până la câine și crevette, cu excepția oamenilor. În interiorul aceleiași culturi, ba chiar în sânul aceleiași familii, oamenii au idei diferite despre ce este un animal. Și în mintea fiecăruia coexistă, probabil, mai multe înțelesuri.

Ce este un animal? Antropologul Tim Ingold² a pus această întrebare mai multor oameni de știință din discipline cum ar fi antropologia culturală și socială, arheologie, biologie, psihologie, filosofie și semiotică. Le-a fost imposibil să ajungă la un consens în privința semnificației cuvântului. Totuși, este revelator faptul că au căzut de acord asupra a două idei importante: „în primul rând, ideile noastre despre animalitate au un puternic substrat emoțional; și, în al doilea rând, examinând critic aceste idei se pot desprinde aspecte extrem de sensibile și în mare măsură neexplorate ale modului în care ne înțelegem propria umanitate”. Întrebând „Ce este un animal?”³ - sau, aș adăuga eu, citindu-i unui copil o poveste despre un câine sau militând pentru drepturile animalelor -, se atinge inevitabil problema

diferenței dintre om și animal. Această întrebare duce la o alta: „Ce este omul?”.

Antropocentrism

Convingerea că oamenii reprezintă culmea evoluției, etalonul după care ar trebui măsurată existența altor animale și că ei simt proprietarii de drept ai tuturor viețuitoarelor.

Antroponegare⁴

Refuzul de a admite că există chiar și cea mai mică similitudine semnificativă între modul în care percep lucrurile oamenii și celelalte animale, ca atunci când fiul meu mă întreabă dacă George se va simți singură când o să fim plecați de acasă, iar eu îi spun: „George n-are cum să se simtă singură”.

Antropomorfism

Tendința de a proiecta modul nostru de a fi asupra altor animale, ca atunci când fiul meu întreabă dacă George se va simți singură.

Filosoafa italiană Emanuela Cernami Spada scrie:

Antropomorfismul este un risc⁵ pe care trebuie să ni-l asumăm, fiindcă nu putem să formulăm întrebări despre modul de a fi al animalelor decât pornind de la modul nostru de a fi, de a ne raporta la lume... Singurul antidot disponibil [împotriva antropomorfismului] este reprezentat de reevaluarea continuă a definițiilor noastre de lucru pentru a descoperi răspunsuri mai potrivite la întrebările pe care ni le punem, dar și la acea problemă perpetuă pe care animalele o reprezintă pentru noi.

Care este acea problemă perpetuă? Ea constă nu doar în faptul că oamenii proiectează modul lor de a fi asupra animalelor; noi înșine suntem (și nu suntem) animale.

Animalele crescute în baterii

Este antropomorfism să încerci să-ți imaginezi cum ar fi să trăiești într-o baterie dintr-o fermă industrială? Să nu faci asta înseamnă antroponegare?

Într-o baterie obișnuită, o găină ouătoare are la dispoziție aproximativ 430 cm²⁶ - ceva între mărimea acestei pagini și o foaie A4. Aceste baterii sunt suprapuse⁷ pe mai multe niveluri, între trei și nouă etaje; Japonia are cea mai înaltă crescătorie cu baterii din lume, cuștile fiind așezate pe optsprezece niveluri, în hale fără ferestre.

Imaginează-ți că pășești într-un lift înghesuit, atât de înghesuit încât nu poți să te întorci fără să-l lovești (și să-l enervezi) pe cel de alături. Liftul este atât de aglomerat că te trezești că nu mai atingi podeaua cu picioarele. Acest lucru e bine-venit, fiindcă podeaua înclinată este făcută dintr-un grilaj metalic care îți taie pielea de pe tălpi.

După o vreme, pe cei din lift nu îi va mai interesa binele grupului. Unii vor deveni violenți; alții vor înnebuni. Câțiva, lipsiți de hrană și speranță, vor deveni canibali.

Nu există răgaz, nici alinare. Niciun tehnician nu vine să repare liftul. Ușile se vor deschide o singură dată, când viața ta se va apropia de final și vei porni într-o călătorie către singurul loc mai rău decât acesta (a se vedea Capitolul Abatorul).

Găini de carne

Nu toate găinile sunt condamnate să trăiască în baterii. Numai și numai din acest punct de vedere s-ar putea spune că găinile de carne - cele crescute doar pentru producția de carne (spre deosebire de cele ouătoare) - sunt norocoase: fiecare are dreptul la un spațiu de aproximativ 1 000 de cm²⁸.

Dacă nu ești fermier, este posibil ca cele scrise de mine să te fi pus în încurcătură. Credeai probabil că există un singur tip de găini. Însă începând cu ultima jumătate de secol există două varietăți de găini - de carne și de ouă -, fiecare cu un bagaj genetic diferit. Amândouă poartă numele de găini, însă au un organism și un metabolism diferit, fiind manipulate genetic pentru a îndeplini „funcții” diferite. Ouătoarele fac ouă. (Comparativ cu anii 1930, ele produc de două ori mai multe ouă⁹.) Găinile de carne dau carne.

(în aceeași perioadă, găinile de carne au fost manipulate genetic pentru a crește¹⁰ de două ori mai mari în mai puțin de jumătate de timp. Cândva, găinile aveau o speranță de viață de cincisprezece până la 20 de ani¹¹, însă găinile de carne din prezent sunt de obicei sacrificate când au în jur de șase săptămâni. Ritmul lor zilnic de dezvoltare a crescut cu aproximativ 400%¹².)

Această situație dă naștere la tot felul de întrebări stranii -întrebări pe care, înainte să aflu despre cele două specii de găini, nu aveam niciun motiv să mi le pun -, cum ar fi *Ce se întâmplă cu puii de sex masculin ai găinilor ouătoare?* Dacă omul nu i-a conceput pentru carne, iar natura în mod clar nu i-a înzestrat să clocească ouă, ce funcție îndeplinesc?

Nu îndeplinesc nicio funcție. Iată de ce toți puii de gen masculin ai găinilor de ouă - jumătate din găinile ouătoare din Statele Unite, adică mai mult de 250 de milioane de pui¹³ pe an -sunt distruși.

Distruși? Iată un cuvânt despre care merită să aflăm mai multe.

Majoritatea puilor masculi ai găinilor de ouă sunt distruși¹⁴, fiind aspirați printr-o serie de conducte, de unde ajung pe o placă electrică. Alții sunt distruși în alte moduri și este imposibil de spus dacă aceste animale nu cumva sunt mai norocoase decât primele. Unele sunt azvârlite¹⁵ în vase mari de plastic. Cele mai neputincioase sunt prinse la fund, unde se sufocă lent. Cele mai puternice se sufocă lent la suprafață. Altele sunt trimise de vii la macerat¹⁶ (imaginează-ți un tocător plin de pui).

Ți se pare o cruzime? Depinde de definiția ta a cruzimii (a se vedea Capitolul Cruzime).

Bășini⁵ f

1) Flatulențe.

2) Afirmații false sau minciuni, cum ar fi:

Captură secundară

Poate cel mai reprezentativ exemplu de bullshit este *captura secundară*, care se referă la viețuitoarele marine pescuite din greșeală - cu observația că „din greșeală” nu este tocmai expresia potrivită, deoarece metodele moderne de pescuit au fost concepute în așa fel încât captura secundară e unul dintre efectele prevăzute. Pescuitul implică tot mai multă tehnologie și tot mai puțini pescari. Această combinație duce la capturi uriașe de viețuitoare marine, dar și la capturi secundare uriașe. Să luăm, de exemplu, creveții. În urma pescuitului cu traule - operațiunea tipică¹⁷ prin care sunt prinși creveții - se aruncă peste bord, moarte sau în agonie, între 80 și 90% dintre animalele marine capturate cu fiecare umplere a traulelor. Mare parte din această captură secundară este reprezentată de specii pe cale de dispariție. Crevetii nu reprezintă decât¹⁸ 2% din cantitatea de fructe de mare care se consumă pe plan mondial, însă pescuitul cu traule al creveților este responsabil de 33% din captura secundară globală. E o chestiune care nu preocupă pe nimeni, fiindcă oamenii nu prea au acces la această informație. Cum ar fi ca alimentele pe care le consumăm să aibă niște etichete care să ne înștiințeze cât de multe animale au fost ucise pentru ca noi să le putem obține? În cazul creveților pescuiri cu traule din Indonezia¹⁹, de exemplu, eticheta ar trebui să conțină informația: Pentru 500 de grame de creveți au fost ucise și aruncate înapoi în ocean 12 kilograme de alte animale marine.

Sau să luăm un alt exemplu - tonul. Printre cele 145 de specii ucise de obicei²⁰ - în mod arbitrar - atunci când se pescuiește ton se numără: diavolul de mare gigant, *Manta birostris*, diavolul de mare²¹, *Mobula mobiliar*, diavolul de mare din specia *Rajy niontagui*, rechinul din specia *Carcharhinus altimus*, rechinul din specia *Carcharhinus brachyurus*, rechinul Galapagos, rechinul de nisip, rechinul de noapte *Carcharhinus signatus*, marele rechin alb, rechinul ciocan, câinele de mare, rechinul mic din specia *Squalus cubensis*, rechinul-vulpe, rechinul mako, rechinul albastru, peștii din specia *Acanthocybium solandri*, marlini, peștii bonito, macroul regal, macroul din specia *Scomberoniorus maculatus*, pești lance din specia *Tetrapturus pfluegeri*, marlinul din specia *Kajikia albida*, peștele spadă, peștele lance, peștii din specia *Balistes capriscus*, peștii din familia *Belonidae* și *Bramidae*, peștele din specia *Caranx crysos* și *Centrolophus niger*, peștele delfin, peștele din specia *Cubiceps pauciradiatus*, peștele arici din familia *Diodontidae*, peștele din specia *Elagatis bipinnulata*, hamsiile, peștii din familia *Epinephelinae*, peștii zburători, codul, căluțul-de-mare

auriu, peștii din specia *Kyphosus sectatrix*, peștele lună, peștele din specia *Lepidocybium flavobrunneum*, peștii din specia *Lichia amia*, peștii din specia *Lobotes surinamensis*, peștii undi-țari, peștii-călugăr, peștele cap plutitor, peștii din familia *Muraenidae*, peștele pilor, peștii din specia *Nesiarchus nasutus*, peștii din specia *Polyprion americanus*, peștii lufăr, peștele cassava, peștii din specia *Sciaenops ocellatus*, *Seriola dumerili*, baracudele, peștii din specia *Seriola quinqueradiata*, peștii din familia *Tetraodontiae*, țestoasele *Caretta*, țestoasele verzi, țestoasele pieloose, țestoasele cu cioc de șoim, țestoasa din specia

Lepidochelys kenipii, albatrosul din specia *Thalassarche chlo-rorhynchus*, pescărușii din specia *Ichthyaetus audouinii*, ielco-van de Baleare, albatrosul din specia *Thalassarche melanophris*, pescărușii negri, ielcovanul mare, petrelul din specia *Pterodroma macroptera*, petrelul cenușiu, pescărușii argintii, pescărușul din specia *Leucophaeus atricilla*, albatrosul nordic regal, albatrosul din specia *Thalassarche cauta*, păsările marine din specia *Ardenna grisea*, fulmarul sudic, pufinul din specia *Puffinus yelkouan*, pescărușii cu picioare galbene, balena minke, balena sei, balena din specia *Balaenoptera physalus*, delfinul comun, balena nordică, balena din familia *Globicephala*, balena cu cocoașă, balena din familia *Hyperoodontidae*, balena ucigașă, marsuinul, cașalotul, delfinul din specia *Stenella coeruleoalba*, delfinul pestriț de Atlantic, delfinul din specia *Stenella longirostris*, delfinul cu bot gros, delfinul lui Cuvier.

Imaginează-ți că ți se pune în față o farfurie cu sushi. Dacă farfuria cu sushi ar conține și captura secundară, ea ar trebui să aibă un diametru de 152 de centimetri.

CAFO

Concentrated Animal Feeding Operation⁶ desemnează fermele industriale. Este grăitor faptul că această denumire a fost inventată de Agenția de Protecție a Mediului (a se vedea Capitolul Ecologism), și nu de industria de carne. Toate fermele industriale provoacă animalelor suferințe în moduri care ar fi declarate ilegale chiar și de o legislație relativ permisivă în domeniul bunăstării animalelor. În legătură cu acest aspect:

CFE

Common Farming Exemptions⁷ fac legală orice metodă de creștere a animalelor în cadrul fermelor industriale, atâta vreme cât aceasta este o practică uzuală în interiorul industriei. Cu alte cuvinte, fermierii - *corporațiile* ar fi un cuvânt mai potrivit - au puterea de a defini ce înseamnă cruzimea. Dacă industria adoptă o anumită practică, cum ar fi tăierea unor membre nedorite fără administrarea de calmante (sau orice altceva - poți să-ți dai frâu liber imaginației în această chestiune), ea devine automat o practică legală.

Fiecare stat american promulgă propriile acte derogatorii (CFE), care variază de la tulburător la absurd. Să luăm ca exemplu statul Nevada. Conform propriilor CFE²², legile statului în domeniul bunăstării animalelor nu pot fi aplicate „pentru a interzice sau interfera cu metodele instituite de gestiune a animalelor, inclusiv creșterea, manevrarea, hrănirea, adă-postirea și transportul animalelor”. Așadar, ce se întâmplă în Vegas rămâne în Vegas.

Avocații David Wolfson și Mariann Sullivan, experți în acest domeniu, explică:

Unele state supun reglementărilor²³ doar o parte dintre practicile curente de creștere a animalelor... în statul Ohio nu există nicio lege care să-i oblige pe fermieri să lase animalele „să se miște și să respire aer proaspăt” în timp ce în statul Vermont nu este ilegal „să legi, să priponești și să-i restrângi libertatea” unui animal într-o manieră care este „inumană sau dăunătoare bunăstării lui”. Așadar, nu putem decât să tragem concluzia că în Ohio animalele sunt

private de mișcare și de aer proaspăt, iar cele crescute în Vermont sunt legate, priponite și lipsite de libertate într-o manieră inumană.

Mâncare de confort

Într-o seară, când fiul meu avea patru săptămâni, a făcut un pic de febră. În dimineața următoare respira deja cu dificultate. La recomandarea pediatrului, l-am dus la urgență, unde i s-a pus diagnosticul de RSV (virusul sincițial respirator), care la adulți ia forma răcelii obișnuite, dar care poate fi extrem de periculos la bebeluși, ba chiar mortal. Așa că am ajuns să

petrecem o săptămână la pediatrie, la secția de îngrijire intensivă, făcând de gardă pe rând cu soția, dormind pe un fotoliu din salonul unde era fiul nostru sau pe un scaun pliant din sala de așteptare.

În următoarele cinci zile, prietenii noștri Sam și Eleanor ne-au adus de mâncare. Multă, mai multă decât puteam mânca: salată de linte, trufe de ciocolată, legume la cuptor, nuci și fructe de pădure, risotto cu ciuperci, plăcinte cu cartofi, fasole verde, nacho, orez sălbatic, mango uscat, paste Primavera, chili - numai bunătați. Am fi putut să mâncăm la cantina spitalului sau să comandăm ceva. Dar ne-au adus ei mâncare, ceea ce a fost, desigur, doar un mic serviciu, dar de care aveam nevoie. Acesta este principalul motiv - și mai sunt multe altele - pentru care cartea de față le este dedicată.

Mâncare de confort, continuare

În cea de-a șasea zi, soția mea și cu mine am putut să plecăm împreună de la spital, prima dată de la sosirea la urgențe. Fiul nostru era în afara pericolului, iar doctorii ne spusese că îl vom putea lua acasă dimineața următoare. Glonțul ne trecuse pe lângă ureche, iar acum puteam să ne liniștim. Așa că, imediat ce a adormit (cu socrii mei la capătul patului), am coborât cu liftul până la parter și ne-am întors la viața normală.

Afară ninge. Cădeau niște fulgi de zăpadă ireali de mari, precum cei pe care copiii îi decupează din hârtie albă. Am patinat pe Second Avenue ca niște somnambuli, fără nicio destinație în minte, și am ajuns într-un restaurant polonez. Ferestrele uriașe dădeau spre stradă și fulgii de zăpadă rămâneau fixați de ele câteva secunde înainte să alunece în jos. Nu-mi mai aduc aminte ce am mâncat. Nu țin minte nici măcar dacă mâncarea a fost bună. Dar a fost cea mai bună cină din viața mea.

Cruzime

Cruzimea înseamnă nu doar provocarea voită și inutilă a suferinței, ci și indiferența în fața suferinței. Este mult mai ușor să fii crud decât și-ar putea imagina cineva.

Se spune deseori că natura, „cu colți și gheare sângerânde”, este crudă. Mulți fermieri mi-au spus asta de nenumărate ori, încercând să mă convingă că de fapt ei protejează animalele de ceea ce se află dincolo de țărcuri. Adevărat, natura nu este un joc de copii. (Nici jocurile de copii nu sunt așa de inocente cum par.) Totodată, este adevărat că animalele de la cele mai bune ferme au deseori o viață mai bună decât ar avea în sălbăticie. Numai că natura nu este crudă. Și nici animalele din natură care seucid și se torturează unele pe altele. Cruzimea depinde de capacitatea de a înțelege suferința, dar și de abilitatea de a alege să i te opui. Sau de a alege să o ignori.

Deznădejde

Bunica are în pivniță 27 de kilograme de făină. Recent, când am vizitat-o la sfârșit de săptămână, m-a trimis să-i aduc de acolo o sticlă de Coca-Cola și așa am descoperit sacii aliniați lângă perete, la fel ca sacii de nisip de pe malurile unui râu care dă să iasă din matcă. De ce ar avea nevoie de atâta făină o femeie de 90 de ani? Sau de zeci de litri de Coca-Cola, de pungi cu orez Uncle Ben's, așezați în formă de piramidă, sau de stocul de franzele puse la păstrare în congelator?

— Am văzut că ai foarte multă făină în pivniță, i-am spus când m-am întors în bucătărie.

— Da, 27 de kilograme.

N-am reușit să-mi dau seama ce semnificație avea tonul pe care mi-a răspuns. Era mândrie? Provocare? Sau rușine?

— Pot să te întreb de ce?

Bunica a deschis un dulap și a scos un teanc de cupoane pe care scria că pentru fiecare sac de orez cumpărat primești unul gratis.

— Cum ai făcut rost de atâtea cupoane?, am întrebat-o eu.

— Foarte ușor.

— Ce o să faci cu atâta făină?

— Fursecuri.

Am încercat să-mi imaginez cum a reușit bunica mea, care n-a condus niciodată o mașină, să care sacii de orez de la magazin până acasă. Cineva a dus-o cu mașina, ca întotdeauna, dar a încărcat toți sacii într-o singură mașină sau a făcut mai multe drumuri? Cunoscând-o pe bunica, probabil că a calculat câți saci putea să aducă o singură dată cu mașina, fără să-l deranjeze prea tare pe șofer. Apoi a contactat numărul necesar de prieteni și a făcut tot atâtea drumuri de la magazin acasă, cel mai probabil într-o singură zi. Nu asta înțelegea ea prin „inventivitate”, când îmi povestea că datorită norocului și a inventivității a reușit să supraviețuiască Holocaustului?

I-am fost de multe ori complice bunicii în misiunile ei de cumpărare a alimentelor. Îmi aduc aminte de o promoție la cereale granulate bogate în fibre, din care puteai cumpăra maxim trei cutii de persoană, cu ajutorul cupoanelor. După ce a cumpărat trei cutii, bunica m-a trimis pe mine și pe fratele meu să cumpărăm fiecare câte trei cutii, în timp ce ea ne aștepta la ușa magazinului. Ce și-o fi spus casiera, când m-a văzut? Un băiat de cinci ani care folosește un cupon ca să cumpere mai multe cutii dintr-un aliment pe care doar o persoană care stă să moară de foame l-ar mânca de bunăvoie? Peste o oră ne-am întors și am repetat figura.

Dar acum chiar voiam să aflu niște răspunsuri în legătură cu făina aia din pivniță. Pentru câți oameni plănuia să coacă fursecuri? Unde ținea ascunse cele 1 400 de cofraje cu ouă necesare? Si întrebarea cea mai arzătoare: cum a coborât totii » > sacii în pivniță? îi cunosc pe mulți dintre șoferii ei decrepiți ca să știu că niciunul n-ar fi acceptat o asemenea corvoadă.

— I-am dus eu, câte un sac pe rând, mi-a spus bunica, ștergând praful de pe masă cu palma.

Câte un sac pe rând. Bunica se deplasează cu greutate de la mașină până la ușa de la intrare - face câte un pas, apoi își trage sufletul. Respiră încet și zgomotos, iar după o vizită recentă la doctor am aflat că are cam același ritm cardiac ca o balenă albastră.

Tot ce îţi mai doreşte - îmi tot spune asta de câţiva ani - este să apuce următorul bar-mitzvah din familie, dar eu mă aştept să mai trăiască vreo zece, pe puţin. Nu face parte din categoria celor care mor. Însă, chiar şi dacă ar ajunge la 120 de ani, n-ar putea să folosească nici măcar jumătate din făina aia. Şi mai mult ca sigur ştie asta.

Mâncare de disconfort

Să împărţi mâncarea îţi dă un sentiment de bine şi creează legături sociale. Michael Pollan, care a scris lucruri extrem de pertinente despre alimentaţie, numeşte acest obicei „solidaritate culinară” şi susţine că importanţa acestuia reprezintă un argument împotriva vegetarianismului. La un anumit nivel, are dreptate.

Să presupunem că, la fel ca Pollan, nu eşti de acord cu consumul de carne care provine de la animalele crescute în fermele industriale. Când eşti invitat undeva, e neplăcut să nu poţi să mănânci ce-a gătit gazda pentru tine, mai ales când o faci din motive etice (Pollan nu atinge acest subiect însă). Dar cât e de neplăcut, până la urmă? Te confrunţi cu următoarea dilemă: ce contează mai mult pentru tine, să eviţi o situaţie neplăcută sau să fii responsabil social? Importanţa relativă a consumului de hrană care are la bază motive etice şi a solidarităţii culinare » *

diferă de la o situaţie la alta (să refuz să mănânc puiul cu morcovi făcut de bunica nu e totuna cu a refuza să mănânc aripioare de pui picante gătite la microunde).

Mai important totuşi - şi e curios că Pollan nu insistă asupra acestui subiect - este că încercarea de a fi un omnivor selectiv reprezintă o lovitură mult mai grea dată camaraderiei culinare decât vegetarianismul. Imaginează-ţi că eşti invitat la cină la cineva. Ai putea să-i spui: „Vin cu plăcere. Apropo, sunt vegetarian”. Sau, dimpotrivă, ai putea să-i spui: „Vin cu plăcere. Dar mănânc numai carne produsă în ferme de familie”. Ce e de făcut, în acest ultim caz? Probabil că ar trebui să-i trimiţi gazdei un link pe internet cu adresa sau adresele de unde poate cumpăra ingredientele, dacă vrei să înţeleagă, în primul rând, ce îi ceri şi, în al doilea rând, cum să îţi satisfacă pretenţiile. Efortul tău s-ar putea să fie considerat potrivit situaţiei, dar în mod sigur este mai invaziv decât a cere mâncare vegetariană (ceea ce în

ziua de azi nu mai are nevoie de nicio explicație). Toată industria alimentară (restaurante, linii aeriene, cantinele facultăților, serviciile de catering de la nuntă) este pregătită să satisfacă cerințele vegetarienilor. Pentru omnivorul selectiv nu există o asemenea infrastructură.

Cum ar sta lucrurile dacă tu ai fi gazda? Omnivorii selectivi mănâncă preparate vegetariene, dar reciproca nu este adevărată. Ce opțiuni favorizează o mai mare camaraderie culinară?

Nu doar ce punem în gură creează o masă a camaraderiei, ci și ce vorbim la masă. De asemenea, există posibilitatea ca o conversație despre lucrurile în care credem să genereze o camaraderie mai strânsă decât felurile de mâncare, chiar și când cei prezenți cred în lucruri diferite.

La pământ

1) Ceva sau cineva deprimant.

2) Un animal care se prăbușește din cauza sănătății șubrede și nu mai poate să se ridice. La fel ca atunci când cade un om, nu e obligatoriu ca animalul să fie grav bolnav. E adevărat, unele animale căzute la pământ sunt grav bolnave sau rănite, dar deseori n-au nevoie decât de un pic de apă și de odihnă pentru a scăpa de o moarte lentă și dureroasă. Nu există statistici sigure în privința numărului de animale de acest fel (cine să le raporteze?), dar unele estimări spun că într-un an cad la pământ²⁴ în Statele Unite 200 000 de vaci - aproximativ două vaci pentru fiecare cuvânt din această carte. Legat de bunăstarea animalelor, cel mai mic lucru care s-ar putea face ar fi ca aceste animale să fie eutanasiate. Dar asta costă, iar cum aceste animale slăbite nu mai sunt bune de nimic, nu au parte nici de considerație, nici de milă. În majoritatea celor 50 de state americane este perfect legal (și perfect obișnuit) ca aceste animalele să fie lăsate să agonizeze de foame și de sete zile la rând sau să fie aruncate de vii în containere de gunoi.

Prima mea anchetă de teren prilejuită de scrierea acestei cărți m-a condus la Farm Sanctuary, din Watkins Glen, New York. Farm Sanctuary nu este o fermă. Nu se cultivă și nu se crește nimic acolo. Gene Baur și soția lui de

atunci, Lorri Houston, au fondat Farm Sanctuary pentru ca animalele salvate de ei din fermele industriale să aibă unde să-și trăiască restul vieții lor nenaturale. *Existența naturală* ar fi o expresie destul de nepotrivită în cazul unor animale concepute pentru a fi sacrificate odată ce ajung la adolescență. De exemplu, porcii crescuți în fermele industriale sunt uciși de obicei când > *f*

ating 113 kilograme. Dacă acești mutanți genetici ar fi lăsați să trăiască, așa cum se întâmplă la Farm Sanctuary, ei ar ajunge să depășească 360 de kilograme.

Farm Sanctuary a devenit una dintre cele mai importante organizații de protecție a animalelor, de educație și de lobby în favoarea bunăstării animalelor din America. Finanțată inițial din vânzarea de crenvurști vegetarieni care erau preparați într-o furgonetă Volkswagen la concertele trupei Grateful Dead -chiar nu-și au rostul glumele în acest caz⁸ Farm Sanctuary s-a extins și ocupă în prezent o suprafață de 175 de acri în nordul statului New York, având încă un adăpost de 300 de acri în nordul Californiei. Organizația are mai mult de 200 000 de membri, dispune de un buget anual de 6 milioane de dolari și are abilitatea de a influența legislația locală și națională. Dar nu acestea sunt motivele care m-au făcut să-mi încep acolo ancheta de teren. Am vrut pur și simplu să interacționez cu animalele de la fermă. În 30 de ani de viață, singurele exemplare de porci, vaci și pui pe care am pus mâna erau moarte și tranșate. >

În timp ce ne plimbam pe pășune, Baur mi-a explicat că Farm Sanctuary nu a fost un vis al lui sau o idee măreață, ci rezultatul unei întâmplări.

„Mă plimbam cu mașina prin Țarcul unei ferme din Lancaster și am văzut niște animale căzute la pământ undeva în spatele Țarcului. Când m-am apropiat, una dintre oi și-a ridicat capul. Mi-am dat seama că era încă în viață și că fusese lăsată acolo să se chinuie. Așa că am dus-o și am pus-o la mine în furgonetă. Nu mai făcusem niciodată așa ceva, dar nu puteam să o las acolo în starea aceea. Am dus-o la veterinar, crezând că va fi eutanasiată. Numai că după câteva imbolduri s-a ridicat în picioare. Așa că am luat-o cu noi acasă în Wilmington, iar când am cumpărat ferma am adus-o aici. A trăit zece ani. Zece. Ani frumoși.”

Am spus această poveste nu ca să promovez fermele-adă-post. Astfel de ferme fac foarte mult bine, dar binele acesta este mai mult educațional (contribuie la informarea unor oameni ca mine), și nu practic, pentru că ele nu-și permit să salveze și să îngrijească un număr semnificativ de animale. Baur este primul care ar recunoaște asta. Am relatat această poveste ca să arăt că animalele care nu mai au forța să se țină pe picioare nu sunt chiar atât de bolnave. Orice animal care se află într-o astfel de stare ar trebui salvat sau ucis rapid și fără dureri.

Ecologism

Doctrină care vizează protecția și refacerea resurselor naturale și a sistemelor ecologice care susțin viața. Aș fi putut să aleg o definiție mai impresionantă, dar, în general, asta se înțelege prin ecologism, cel puțin în prezent. Unii ecologiști includ animalele printre resursele amintite mai sus. Când voi vorbi despre *animale* mă voi referi, de regulă, la speciile vâdate sau pe cale de dispariție și care au cea mai mare nevoie să fie conservate, iar efectivele lor, refăcute, și nu la speciile cele mai numeroase de pe pământ.

Un studiu recent desfășurat de University of Chicago²⁵ a stabilit că alegerile noastre alimentare contribuie la încălzirea globală cel puțin la fel de mult ca alegerile care privesc transportul. Concluzia unor studii și mai recente²⁶, efectuate de ONU și Pew Commission²⁷, este că la nivel global animalele crescute în fermele industriale contribuie *mai mult* decât transportul la schimbarea climatică. Potrivit unei analize a ONU, sectorul creșterii animalelor este responsabil de 18% din emisiile de gaze cu efect de seră²⁸, cu aproximativ 40% mai mult²⁹ decât tot sectorul de transporturi - mașini, camioane, avioane, trenuri și vapoare. Creșterea animalelor este responsabilă³⁰ de 37% din emisiile de metan antropogen, care au un potențial de încălzire globală de 23 de ori mai mare decât dioxidul de carbon, și de 65% din emisiile de protoxid de azot antropogen, al cărui potențial de încălzire globală este de 296 de ori mai mare decât dioxidul de carbon. Cele mai noi studii măsoară chiar și impactul regimului alimentar: omnivorii contribuie de șapte ori³¹ mai mult la emisiile de gaze de seră decât veganii.

Așa cum se arată într-un raport ONU cu privire la efectele pe care industria de carne le are asupra mediului, creșterea animalelor pentru hrană „este unul dintre primii doi sau trei cei mai importanți factori care contribuie la cele mai grave probleme de mediu - și asta la orice scală, locală sau globală (...). [Creșterea animalelor] este un factor major care ar trebui

luat întotdeauna în calcul când se abordează probleme precum degradarea solului, schimbarea climatică și poluarea atmosferei, lipsa apei, poluarea apei și reducerea biodiversității. Creșterea animalelor are o contribuție uriașă la problemele de mediu”² Cu alte cuvinte, dacă ne pasă de³³ mediu și dacă acceptăm rezultatele științifice puse la dispoziție de surse precum Națiunile Unite (sau Grupul Interguvernamental privind Schimbările Climatice³⁴ sau Center for Science in the Public Interest³⁵, Pew Commission³⁶, Union of Concerned Scientists³⁷ sau Institutul Worldwatch³⁸), atunci *trebuie* să ne punem niște întrebări în legătură cu consumul de animale.

Mai simplu spus, cineva care mănâncă în mod regulat produse animale provenind de la ferme industriale poate fi numit ecologist doar cu riscul de a goli de semnificație acest termen.

Ferme industriale

Acest termen va dispărea în mod sigur în următoarele decenii, fie pentru că nu vor mai exista ferme industriale, fie din cauză că nu vor mai exista ferme de familie cu care să fie comparate.

Ferme de familie

Se numește fermă de familie o fermă în care o familie deține animalele, gestionează operațiunile și participă la sarcinile cotidiene. Cu două generații în urmă, aproape toate fermele erau de acest tip.

Rata de conversie a hranei

Din necesitate, atât fermele industriale, cât și fermele de familie sunt interesate de raportul dintre laptele, ouăle și carnea pe care le produc și

fiecare unitate de hrană dată animalelor. Locul pe care îl ocupă grija pentru profit în activitatea lor este ceea ce diferențiază cele două tipuri de ferme. De exemplu:

Hrană si lumină

t

Angajații din fermele industriale manipulează de obicei hrana și lumina pentru a crește productivitatea, deseori în detrimentul bunăstării animalelor. Producătorii de ouă fac asta pentru a reseta ceasul biologic al păsărilor, astfel încât ele să depună ouă mai repede și, cel mai important, în același timp. Iată cum mi-a descris această procedură proprietarul unei ferme de păsări:

Imediat ce femelele se maturizează - curcile, între 23 și 26 de săptămâni, iar găinile, între 16 și 20 de săptămâni - sunt închise în hale și se micșorează intensitatea luminii; uneori este întuneric beznă 24 de ore din 24, șapte zile pe săptămână. Apoi sunt supuse unui regim sărac în proteine - un regim aproape de înfometare. Tot acest proces durează între două-trei săptămâni. Pe urmă, luminile sunt aprinse șaisprezece ore pe zi, sau douăzeci, în cazul găinilor, astfel încât organismul lor să creadă că este primăvară, și li se dă un regim bogat în proteine. Găinile încep imediat să facă ouă. În prezent, angajații din fermele industriale cunosc atât de bine acest proces încât pot să-l stopeze și să-l reia în orice moment, în deplin control. În mediul natural de viață, când vine primăvara apar insectele, crește iarba și zilele devin mai lungi, iar păsările știu, pe baza acestor indicii, că a venit timpul să facă ouă. Fermele industriale nu fac altceva decât să exploateze acest proces natural instinctiv.

Controlând lumina, hrana și momentul în care sunt hrănite, fermele forțează păsările să facă ouă tot anul. În prezent, curcile fac 120 de ouă pe an, iar găinile, peste 300. Numărul este de două-trei ori mai mare decât numărul ouălor pe care le-ar face în mod normal. După primul an, ele nu mai fac la fel de multe ouă și sunt ucise - cei din industrie au ajuns la concluzia că este mai ieftin să le ucidă și să reia procesul cu alte

păsări decât să le hrănească și să le ofere adăpost celor care nu mai sunt la fel de productive. Aceste practici explică de ce în prezent carnea de pasăre are un preț atât de mic, însă cele care suferă din cauza asta sunt păsările.

Deși cei mai mulți oameni au o vagă idee despre cruzimea din fermele industriale - cuștile sunt mici, animalele sunt măcelărite în mod violent - unele dintre tehnicile utilizate la scală mare au rămas necunoscute publicului. N-am auzit niciodată, înainte, despre deprivarea de hrană și lumină. Iar după ce am aflat aceste lucruri, n-am mai vrut să mănânc nici măcar un ou produs în astfel de ferme. Slavă Domnului, există păsări crescute în aer liber. Nu-i așa?

Crescut în aer liber

Eticheta „crescut în aer liber”, aplicată la carne, ouă, produse lactate și din când în când la pește (ton crescut în aer liber?), este o aiureală și n-ar trebui să ne adoarmă vigilența. O astfel de etichetă este din aceeași categorie ca „100% natural”, „proaspăt” sau „magic”.

Pentru a se considera că sunt crescute în aer liber, găinile de carne trebuie să aibă „acces la incinte exterioare”³⁹, ceea ce, interpretat literal, nu înseamnă absolut nimic. (Imaginează-ți o hală în care se află 30 000 de găini, cu o ușiță la un capăt care se deschide spre o bucată de teren noroios de 1,50 m² și care e mai tot timpul închisă.)

USDA nici măcar nu are o definiție⁴⁰ a expresiei „crescute în aer liber”, în cazul găinilor ouătoare, bazându-se în schimb pe declarațiile producătorilor pentru a stabili de ce fel de tratament beneficiază păsările. Deseori, ouăle găinilor crescute în fermele industriale - găini care stau lipite una de alta în hambare sterile - sunt vândute cu eticheta „crescut în aer liber”. (Termenul „neîngrădite”, deși este reglementat, trebuie interpretat perfect literal - că găinile nu sunt crescute în cuști). Există toate motivele să credem că majoritatea găinilor ouătoare „crescute în aer liber” (sau „neîngrădite”) primesc medicamente, li se taie ciocul⁴¹ și, odată ce devin „inutilizabile”, sunt ucise cu cruzime. La fel de bine aș putea să țin niște găini sub chiuvetă și să spun că le-am crescut în aer liber.

Proaspăt

Altă aiureală. Potrivit USDA⁴², carnea de pasăre este „proaspătă” dacă nu a avut niciodată o temperatură mai mică de -3 °C sau mai mare de 4,5 °C. Carnea „proaspătă” de pui poate fi congelată (de unde și oximoronul „proaspăt congelat”), numai că prospețimea cărnii nu este asociată cu niciun fel de criteriu temporal. Carnea de pui infestată cu agenți patogeni și murdărită cu excremente poate fi etichetată drept proaspătă și provenind de la păsări crescute în aer liber sau neîngrădite și să fie vândută legal în magazine (ar trebui măcar să fie curățată de excremente.)

Puterea obișnuinței

Tatăl meu, care se ocupa cu gătitul la noi în familie, ne-a crescut cu alimente exotice. Am mâncat tofu înainte ca tofu să fie la modă. Nu fiindcă îi plăcea gustul sau fiindcă se gândea la niște pretinse beneficii pentru sănătate. Pur și simplu, tatei îi plăcea să mănânce lucruri pe care nu le mânca nimeni altcineva. De asemenea, nu se mulțumea să gătească felurile exotice după rețetele cunoscute. Nu, tata făcea „crochete” de ciuperci portobello, falafel cu sos ragu, omletă cu șeitan⁹.

Mare parte din preparatele cu nume ciudat făcute de tata aveau la bază o strategie de substituire a anumitor ingrediente -uneori cu scopul de a o împăca pe mama -, înlocuind un aliment necușer cu unul mai puțin evident ne-cușer (șuncă-»șuncă de curcan), un aliment nesănătos cu unul mai puțin evident nesănătos (șuncă de curcan-» șuncă vegetariană), iar alteori doar ca să demonstreze că poate să facă asta (făină-» hrișcă). Unele dintre strategiile lui de substituire erau un deget mijlociu arătat naturii.

Într-o vizită recentă pe care am făcut-o acasă, am găsit următoarele alimente în frigiderul părinților: chiftele de pui vegetale, aripioare și crochete din carne de pui vegetală; câr-nați vegetarieni; înlocuitori de unt și ouă, burgeri vegetarieni și cârnați afumați vegetarieni. Când cineva are frigiderul plin de imitații de produse animale ai putea crede că este vegetarian, ceea ce ar fi complet fals, întrucât tata nu a încetat niciodată să mănânce carne. Tata a gătit mereu într-un mod ieșit din comun. Gătitul lui este în aceeași măsură o aventură existențială și una gastronomică.

Nu i-am pus niciodată sub semnul întrebării gătitul, iar uneori chiar ne-a plăcut ce-a ieșit, însă nu ne-am invitat niciodată prietenii la cină. Poate că l-am considerat chiar un mare bucătar. Dar, la fel ca în cazul bunicii, mâncarea nu era doar mâncare. Era, de asemenea, o poveste: tatălui meu îi plăcea să riște, ne încuraja să încercăm lucruri noi din cauză că erau noi și îi plăcea când oamenii râdeau de mâncărurile lui de savant nebun, fiindcă râsul lor era mai savuros chiar decât gustul mâncării.

Un lucru pe care nu l-am făcut niciodată după cină a fost să mâncăm desert. Am locuit la ai mei până la optsprezece ani și nu-mi amintesc să fi mâncat vreodată ceva dulce la prânz sau la cină. Tata nu încerca să ne protejeze dinții. (Nu a insistat de prea multe ori să mă spăl pe dinți în acea perioadă, din câte îmi amintesc.) Tata nu considera desertul necesar. Preparatele sărate erau evident mai bune, din punctul lui de vedere, așa că de ce să ne umplem burțile cu dulciuri? Cel mai uimitor lucru este că l-am crezut. Preferințele mele - nu numai ce cred despre mâncare, ci și poftele mele - au fost modelate de lecțiile lui. Chiar și azi, dintre toți cunoscuții mei sunt cel mai puțin interesat de desert și prefer oricând o felie de pâine neagră uneia de tort.

Oare ce fel de lecții vor modela preferințele fiului meu? Deși pofta mea pentru carne a dispărut aproape de tot - deseori, îmi stârnește repulsie chiar și să văd o bucată de carne roșie -, mirosul unui grătar vara mă face să salivez. Cum va reacționa fiul meu? Va fi printre primii din generația sa căruia nu i se va face poftă de carne din cauză că nu a gustat-o niciodată? Sau, din contră, pofta va fi încă și mai mare?

Oameni

Oamenii sunt singurele animale care fac în mod intenționat copii, țin legătura unii cu alții (sau nu), își serbează zilele de naștere, își irosesc timpul, se spală pe dinți, sunt nostalgici, își spală hainele, au religii, legi și partide politice, poartă talisma-ne, își cer scuze ani la rând dacă aduc cuiva o ofensă, șoptesc, se tem de ei înșiși, își interpretează visele, își ascund organele reproducătoare, se bărbieresc, îngroapă capsule ale timpului și pot să aleagă să nu mai mănânce ceva din motive morale. Motivele pe care le invocă când mănâncă sau nu animale se reduc, de cele mai multe ori, la unul singur: oamenii nu sunt animale.

Instinct

Cei mai mulți dintre noi am auzit despre abilitățile de navigație extraordinare ale păsărilor migratoare, care sunt în stare să-și găsească locurile de cuibărit călătorind de la un continent la altul. Când am aflat despre asta, mi s-a spus că e vorba despre „instinct”. („Instinctul” continuă să fie cea mai la îndemână explicație de fiecare dată când comportamentul animal e surprinzător de inteligent (a se vedea Capitolul Inteligență). Totuși, instinctul nu poate să explice în ce mod porumbeii se folosesc de rutele de transport umane ca să se orienteze în zbor. Porumbeii zboară pe deasupra autostrăzilor⁴³ și ies de pe ele urmând aceleași repere vizuale ca automobiliștii.

Cândva, termenul de inteligență avea un sens mai restrâns decât cel din prezent, fiind înțeles ca o abilitate intelectuală (strâns legată de performanțele academice); în prezent, se vorbește despre inteligențe multiple, cum ar fi inteligența vizual-spațială, interpersonală, emoțională și muzicală. Ghepardul nu este inteligent doar pentru că poate să alerge repede. Însă abilitatea lui stranie de a cartografia spațiul - de a găsi ipotenuza, de a anticipa și dejuca mișcarea prăzii - este o performanță mintală apreciabilă. A eticheta această abilitate drept instinct are la fel de mult sens ca a pune semnul egalității între mișcarea reflexă produsă de o lovitură cu ciocănelul peste genunchi și abilitatea de a marca un gol din penalti într-un meci de fotbal.

Inteligență

De generații întregi, fermierii știu că porcii inteligenți pot învăța să desfacă încuietoarea de la coteț. Gilbert White⁴⁴, un naturalist britanic, a descris în 1789 comportamentul unei scroafe care, după ce deschidea încuietoarea de la coteț, „descuia apoi toate porțile intermediare care-i ieșeau în cale pentru a ajunge la o fermă îndepărtată unde era ținut închis un mascul [porc], iar după ce își atingea obiectivul” - excelent mod de a o spune! -, „se întorcea în același mod la cotețul ei”.

Oamenii de știință au descoperit⁴⁵ că porcii au un fel de limbaj. Porcii răspund când sunt chemați⁴⁶ (fie de oameni, fie de unul dintre ei), se joacă

cu jucării⁴⁷ (au chiar și jucării preferate) și vin în ajutorul⁴⁸ altor porci când au dificultăți. Dr. Stanley Curtis, un om de știință specializat în comportamentul animalelor, care are o părere optimistă despre fermele industriale, a evaluat abilitățile cognitive ale porcilor antrenându-i să joace un joc video; porcii trebuiau să folosească un joystick care fusese modificat ca să poată fi acționat cu râțul. Nu numai că⁴⁹ porcii au învățat să se joace, dar au făcut-o la fel de repede ca cimpanzeii, demonstrând o capacitate surprinzătoare de reprezentare. Iar povestea despre porcii care descuie încuietori a fost, de asemenea, dovedită. Dr. Ken Kephart, un coleg al lui Stanley Curtis, nu numai că a confirmat acest lucru, dar a arătat că porcii lucrează deseori în pereche, reproduc lucrurile învățate, iar în unele cazuri deschid încuietorile⁵⁰ de la cotețele altor porci. Dacă inteligența porcilor a devenit parte din folclorul american legat de animalele din bățatură, același izvor de înțelepciune a considerat mereu că peștii și găinile sunt complet lipsite de inteligență. Să fie adevărat?

Sunt peștii și găinile ființe inteligente?

În 1992 fuseseră publicate doar 70 de articole științifice⁵¹ despre abilitățile de învățare ale peștilor, însă în zece ani au mai apărut 500 de astfel de articole (în prezent sunt peste 640⁵²). Cunoștințele noastre despre astfel de animale evoluează cel mai repede. Un expert în abilitățile mintale ale peștilor din anii 1990 ar trece azi drept un novice, în cel mai bun caz.

Peștii construiesc adăposturi complexe⁵³, formează relații monogame⁵⁴, vânează în colaborare cu alte specii⁵⁵ și folosesc unelte⁵⁶. Se recunosc unii pe alții⁵⁷ (și își amintesc în cine pot să aibă încredere și în cine nu). Iau decizii individuale⁵⁸, sunt conștienți de propriul prestigiu social⁵⁹ și al celor din jur și concurează între ei pentru o poziție mai bună în cadrul grupului (în termenii revistei specializate *Fish and Fisheries*, ei utilizează „strategii machiavelice de manipulare, pedepsire și reconciliere”⁶⁰). Au o memorie de lungă durată semnificativă⁶¹, sunt experți în transmiterea informațiilor prin intermediul rețelelor sociale și pot, de asemenea, să transmită cunoștințe⁶² de la o generație la alta. Au ceea ce⁶³ literatura de specialitate numește „vechi «tradiții culturale» legate de rutele care duc la locurile cu hrană, de formare a bancurilor sau cele de împerechere”.

Dar găinile? Și în cazul lor a existat o revoluție în ceea ce privește înțelegerea științifică. Dr. Lesley Rogers, un specialist în fiziologie animală, a descoperit lateralizarea cerebrală la păsări⁶⁴ - separarea creierului în emisfera stângă și emisfera dreaptă, fiecare cu diferite specializări -, într-o vreme când se credea că aceasta este o caracteristică unică a creierului uman.

(în prezent, oamenii de știință admit⁶⁵ că lateralizarea este prezentă în tot regnul animal.) Sprijinindu-se pe 40 de ani de experiență în cercetare, Rogers susține că informațiile actuale⁶⁶ despre creierul păsărilor dovedesc clar că „păsările au abilități cognitive asemănătoare cu cele ale mamiferelor, ba chiar și cu cele ale primatelor”. Ea susține că au amintiri complexe⁶⁷ care simt „encodate respectându-se o anumită ordine cronologică, pentru a forma o autobiografie unică”. La fel ca peștii, găinile pot⁶⁸ să transmită informații de la o generație la alta. De asemenea, se păcălesc una pe alta⁶⁹ și pot să amâne o recompensă⁷⁰ pentru a primi una mai importantă mai târziu.

Acest tip de cercetări au schimbat într-o asemenea măsură ceea ce știau oamenii despre creierul păsărilor, încât în 2005 oamenii de știință din toată lumea s-au întrunit pentru a rede-numi părțile creierului aviar. Scopul lor a fost să înlocuiască vechile denumiri - care sugerau că anumite funcții sunt „primitive” - cu altele noi, care sugerează că creierul aviar procesează informația⁷¹ în mod analog (deși diferit) cortexului cerebral uman.

Imaginea unor fiziologi încăpățânați care stau aplecați deasupra unor diagrame cu creierul aviar, certându-se pentru o denumire sau alta, amintește de un eveniment asemănător. Să ne gândim la povestea despre începutul tuturor lucrurilor: Adam, fără Eva și fără ajutor divin, dă nume tuturor animalelor. Continuându-i munca, spunem că oamenii proști au creier de porumbel, că lașii se comportă ca niște găini, iar despre cineva naiv spunem că e un fazan. Mai sunt, oare, potrivite aceste calificative? Dacă putem revizui ideea că femeile sunt făcute dintr-o coastă de bărbat, nu s-ar putea revizui modul în care oamenii clasifică animalele care, scăldate în sos barbecue, ajung în farfuriile lor sub formă de costițe sau în farfuriile de la KFC?

KFC

Desemnând cândva Kentucky Fried Chicken, iar în prezent nimic, KFC este fără îndoială compania care a sporit suma totală a suferinței din lume mai mult decât oricare alta, în istorie. KFC cumpără aproape un miliard de pui⁷² într-un an - dacă cineva i-ar pune unul lângă altul, ar reuși să acopere cu ei Manhattanul de la Hudson la East River și, mai mult, puii s-ar revărsa de la ferestrele celor mai înalte etaje ale clădirilor de birouri. Practicile acestei companii au efecte profunde în toate sectoarele industriei avicole.

KFC insistă⁷³ că este „devotată bunăstării și tratamentului uman al puilor de găină”. Dar câtă încredere să ai în aceste cuvinte? La un abator din Virginia de Vest care aprovizionează KFC s-a descoperit că muncitorii smulg capul⁷⁴ puilor cât încă sunt în viață, le scuipează tutun în ochi, le colorează capul cu spray și îi calcă în picioare. Aceste comportamente au fost observate de zeci de ori. Abatorul respectiv nu este considerat doar un „măr putred”, ci, din contră, a fost numit „Furnizorul anului”. Imaginează-ți ce se întâmplă la abatoarele care n-au fost premiate, când nimeni nu le verifică.

Pe site-ul companiei⁷⁵, KFC susține: „Ne controlăm permanent furnizorii pentru a ne asigura că folosesc proceduri umane în îngrijirea și manevrarea animalelor pe care ni le livrează. Scopul nostru este să lucrăm doar cu furnizorii care promet că respectă înaltele noastre standarde și ne împărtășesc devotamentul pentru bunăstarea animalelor”. Această afirmație reprezintă doar un jumătate de adevăr. KFC lucrează, într-adevăr, doar cu furnizorii care *promit* că vor asigura bunăstarea animalelor. Dar ceea ce KFC nu spune este că din punctul lor de vedere *tot* ce fac furnizorii are drept scop bunăstarea animalelor (a se vedea CFE).

O altă jumătate de adevăr este afirmația că KFC organizează activități de audit privind măsurile de bunăstare ale animalelor din abatoarele furnizorilor („controlul” amintit mai sus). Dar ceea ce nu ni se spune este că aceste audituri sunt de obicei *anunțate*. Anunțând că va face o inspecție având ca scop (cel puțin în teorie) identificarea unor practici ilegale, KFC le oferă suficient timp celor inspectați să măture sub preș toate abaterile de la normă. Mai mult, standardele pe care auditorii sunt obligați să le verifice nu includ niciuna dintre recomandările făcute recent de propriii consilieri ai KFC pe probleme de bunăstare a animalelor, dintre care cinci au demisionat deja din cauza nemulțumirilor. Unul dintre ei, Adele Douglass, a declarat

ziarului *Chicago Tribune*⁷⁶ că KFC „nu organiza nicio întâlnire cu cei din comisia pentru bunăstarea animalelor. Cei de la KFC nu cereau nimănui sfaturi, iar apoi băteau toba în presă că au organizat o întâlnire cu membrii comisiei. M-am simțit folosită”. Ian Duncan, profesor emerit la University of Guelph⁷⁷, și el un fost membru al comitetului și unul dintre principalii experți în bunăstarea păsărilor din America de Nord, a declarat: „Am demisionat din cauză că nu se făceau progrese. Cei de la KFC amânau de fiecare dată să pună în aplicare normele privind bunăstarea animalelor. De fapt, au renunțat să mai creeze standarde de bunăstare... Părerea mea este că persoanele din conducere nu cred cu adevărat că bunăstarea animalelor este importantă”.

Cu cine au fost înlocuiți cei cinci membri ai comitetului pentru bunăstarea animalelor? Din acest consiliu⁷⁸ fac acum parte vicepreședintele de la Pilgrim's Pride, compania care deține abatorul care a primit titlul de „Furnizorul anului” (unde s-au descoperit abuzurile relatate mai sus); un director de la Tyson Foods, unde se prelucrează 2,2 miliarde de pui pe an și unde, în urma unor anchete multiple, s-a descoperit că unii angajați mutilau păsările de vii (și că urinau pe linia de abataj⁷⁹); în sfârșit, la ședințele consiliului mai participă „directori și alți angajați” ai KFC. Pe scurt, KFC susține că are consilieri care au conceput programe pentru furnizorii lor, numai că acești consilieri sunt tocmai furnizorii KFC.

La fel ca numele KFC, angajamentul companiei în favoarea bunăstării animalelor nu mai înseamnă nimic.

Cuser?⁸⁰,

Așa cum am învățat la școala ebraică și acasă, regulile alimentare evreiești au fost concepute ca un compromis: dacă oamenii trebuie neapărat să se hrănească cu animale, ar trebui măcar să facă asta într-un mod uman, cu umilință și respect pentru animale. Nu este nevoie să supunem la suferințe inutile animalele cu a căror carne ne hrănim, nici în timpul vieții și nici când sunt tăiate. E un mod de gândire care în copilărie m-a făcut să mă mândresc că sunt evreu și care continuă să mă facă mândru.

Iată de ce atunci când am văzut filmulețe făcute la abatorul Agriprocessors din Postville, Iowa, care era pe-atunci cel mai mare abator cușer din lume, cu vite cărora le era tăiat gâtul pentru a li se scoate traheea și esofagul, fiind lăsate să sufere mai multe minute, sau care erau ucise cu șocuri electrice administrate la nivelul capului, am fost mai supărat decât atunci când am auzit că astfel de lucruri s-au petrecut în abatoarele convenționale.

Spre ușurarea mea, mare parte din comunitatea evreiască a luat poziție în legătură cu practicile abatorului din Iowa. În mesajul transmis tuturor rabinilor tradiționaliști care alcătuiesc Consiliul Rabinic, președintele acestui consiliu a spus⁸¹: „Când o companie care susține că este cușer încalcă interdicția *tzaar ba'alei hayyim* provocând suferință uneia dintre creaturile lui Dumnezeu, acea companie trebuie să răspundă în fața comunității evreiești și, în cele din urmă, în fața lui Dumnezeu”.

Președintele evreu ortodox⁸² al departamentului de studii talamudice de la Bar Han University, din Israel, a protestat și el, într-o manieră elocventă: „Orice abator care adoptă astfel de practici este vinovat de *hillul hashem* - profanarea numelui lui Dumnezeu -, fiindcă a susține că lui Dumnezeu îi pasă numai de legile ritualice, nu și de regulile morale, înseamnă a-l desacraliza numele”. Iar într-o declarație comună⁸³, mai mult de 50 de rabini influenți, printre care președintele Reform Central Conference of American Rabbis și decanul Mișcării Tradiționale de la Ziegler School of Rabbinic Studies, au afirmat: „Una dintre vechile tradiții ale iudaismului, cea de a învăța compasiunea pentru animale, a fost încălcată prin aceste abuzuri sistematice și trebuie să o reafirmăm”.

f

Nu avem niciun motiv să credem că genul de cruzime descoperit la abatorul Agriprocessors a fost eliminat din industria cărnii cușer. Acest lucru e imposibil, cât timp vor predomina fermele industriale.

Asta ridică o întrebare dificilă, pe care o adresez nu atât ca subiect de reflecție, ci în mod direct, așteptând un răspuns: în lumea *noastră* - nu lumea biblică a păstorilor și a turmelor, ci lumea noastră suprapopulată, în care animalele sunt tratate legal și social ca o marfă - mai este posibil să te hrănești cu carne fără „să provoci durere viețuitoarelor lui Dumnezeu” și să

eviți, astfel (chiar dacă depui eforturi sincere și mărețe), „profanarea numelui lui Dumnezeu”? Nu a devenit oare conceptul de carne cușer o contradicție în termeni?

’ Este o poruncă din religia ebraică prin care se interzice provocarea unor suferințe inutile animalelor (n.t.).

Organic⁸⁴

Ce înseamnă „organic”? înseamnă ceva, însă mult mai puțin decât se crede. Pentru ca laptele, carnea și ouăle să fie etichetate ca organice, USDA cere ca animalele: i) să fie crescute cu hrană organică (cu alte cuvinte, cu produse cultivate fără fertilizatori și pesticide sintetice); 2) să existe o evidență a existenței lor (adică, să lase o urmă undeva, într-un registru); 3) să nu fie hrănite cu antibiotice sau hormoni de creștere; și 4) să „aibă acces la incinte exterioare”. Din păcate, ultimul criteriu a devenit aproape lipsit de sens - în unele cazuri, „acces la incinte exterioare” nu înseamnă nimic mai mult decât că animalul poate să privească afară printr-o fereastră cu grilaj.

În general, alimentele organice sunt mai sănătoase, amprenta lor ecologică este mai mică și au o valoare nutritivă mai mare. Totuși, nu sunt produse neapărat prin metode mai umane. Eticheta „organic” indică o mai mare bunăstare dacă vorbim despre vite sau găinile ouătoare. Ar *putea* să însemne același lucru în cazul porcilor, dar nu e așa de sigur. Cât despre puii și curcanii crescuți pentru carne, eticheta „organic” nu înseamnă nimic, în termeni de bunăstare. Un producător poate fără nicio problemă să-și vândă curcanii cu eticheta organic și să-i tortureze în fiecare zi.

PETA

Este vorba de People for the Ethical Treatment of Animals sau PETA - se pronunță „pita”, la fel ca pâinea din Orientul Mijlociu - și cea mai mare organizație pentru drepturile animalelor din lume, având peste două milioane de membri.

Cei de la PETA sunt gata să pună în practică toate mijloacele legale pentru a-și promova campaniile, indiferent dacă se pun într-o lumină proastă sau nu (ceea ce este impresionant) și indiferent pe cine insultă (ceea ce nu este

impresionant). Au distribuit copiilor „mese nefericite”^{*} cu imaginea lui Ronald McDonald mânuind un satâr. Au tipărit abțibilduri asemănătoare cu cele care se lipesc de obicei pe roșii, pe care au scris „Aruncă-mă într-un purtător de blănuri”. Au aruncat cu un raton mort în Anna Wintour, editorul revistei *Vogue*, la lansarea de la Four Seasons (și i-au trimis la birou măruntaie infestate cu viermi), au împrăștiat cu cerneală președinți și membri ai familiei regale, le-au împărțit copiilor foi volante cu mesajul „Tăticul tău ucide animale!” și i-au rugat pe cei de la Pet Shop Boys să-și schimbe numele în Rescue Shelter Boys (membrii formației nu au acceptat, dar au recunoscut că unele chestiuni ar trebui discutate public). Este greu să nu iei în derâdere și să admiri hotărârea de neclintit a acestor militanți și este ușor să înțelegem de ce nimeni nu și-ar dori vreodată să le intre în vizor.

Indiferent cum sunt priviți, PETA îi înfricoșează pe cei din industria creșterii animalelor și aliații lor mai mult decât oricare altă organizație. Acțiunile lor sunt eficiente. Când PETA a luat la țintă companiile de fast-food, Temple Grandin, cel mai cunoscut și mai influent om de știință american în probleme de bunăstare a animalelor (a proiectat mai mult de jumătate din abatoarele de vite din America), a afirmat că a văzut într-un singur an mai multe îmbunătățiri⁸⁵ în privința bunăstării animalelor decât în toată cariera ei de 30 de ani. Unul dintre cei mai cunoscuți adversari ai PETA din întreaga lume, Steve Kopperud (un consultant din industria de carne care ține seminarii împotriva PETA de vreo zece ani), se exprima în

^{*} Aluzie la un meniu de la McDonalds, „happy meal” (n.t.).

felul următor: „Cei din industrie știu destul de bine⁸⁶ de ce este capabilă PETA pentru a băga frica de Dumnezeu în mulți dintre directorii din industria cărnii”. Nu m-a surprins să aflu că multe companii negociază constant cu cei de la PETA și fac schimbări fără prea mult tam-tam în politicile lor privind bunăstarea animalelor, pentru a evita atacurile publice ale organizației.

Uneori, PETA este acuzată că folosește strategii cinice pentru a atrage atenția, lucru care are un sâmbure de adevăr. De asemenea, PETA este acuzată că susține că oamenii și animalele ar trebui să fie tratați în mod

egal, ceea ce nu este adevărat. (Ce ar însemna asta? Că vacile ar trebui să voteze?) Membrii PETA nu acționează fără să reflecteze; din contră, sunt foarte raționali, concentrați să atingă un ideal auster - „Animalele nu sunt aici să ne hrănim cu ele, să le purtăm blana, să experimentăm pe ele sau să le folosim pentru amuzament” - care a devenit la fel de celebru ca imaginea Pamelei Anderson în costum de baie. Ce e surprinzător pentru mulți este că PETA este în favoarea eutanasiei: dacă au de ales între a recomanda închiderea unui câine într-un adăpost și eutanasierea lui, PETA va alege a doua variantă. PETA e împotriva uciderii animalelor, dar se opune și mai mult chinurii lor. Cei de la PETA își iubesc câinii și pisicile - mulți dintre ei își aduc animalele de companie la birou -, dar politica lor nu se reduce la recomandări de genul „să ne purtăm grijuliu cu prietenele noastre, animalele”. Ei doresc o revoluție.

PETA își numește revoluția „drepturile animalelor”, însă schimbările pe care organizația le-a câștigat în numele animalelor crescute în fermele industriale (principala lor preocupare), deși sunt numeroase, nu sunt victorii pentru drepturile animalelor, ci mai degrabă pentru bunăstarea lor: mai puține animale crescute într-o cușcă, practici de tăiere mai bine reglementate, transport mai puțin aglomerat și altele asemenea. Deseori, tehnicile PETA sunt o formă de circ, însă această abordare exagerată a adus câteva îmbunătățiri modeste, despre care cei mai mulți spun că nu schimbă mare lucru. (Cine ar putea spune că nu este de acord ca activitatea abatoarelor să fie guvernată de reguli mai stricte sau ca animalele să fie crescute și transportate în condiții mai bune?) Până la urmă, controversa născută în jurul PETA s-ar putea să aibă mai puțin legătură cu organizația în sine decât cu oamenii care îi judecă acțiunile - cu alte cuvinte, cu conștientizarea neplăcută că militanții PETA susțin valori pe care noi suntem prea lași să le apărăm sau am uitat să o facem.

Abatajul

Chiar și cei care cred că nu avem nicio obligație față de animalele crescute în ferme industriale cât timp sunt în viață susțin că ele merită o moarte „bună”. Chiar și cel mai fervent susținător al creșterii vitelor în boxe izolate și al înfierării vitelor * >

este de acord cu activiștii vegetarieni când vine vorba despre uciderea animalelor într-un mod uman. Acesta să fie singurul lucru asupra căruia pot să cadă de acord?

Radical

Cam toată lumea e de acord că unele forme de suferință a animalelor sunt inacceptabile, chiar dacă nu s-a ajuns la un consens care sunt acestea.

Sondajele arată că 96% dintre americani⁸⁷ consideră că animalele merită protecție legală, 76% dintre ei, că bunăstarea animalelor este⁸⁸ mai importantă decât prețurile mai mici la carne, iar aproape două treimi dintre americani susțin adoptarea⁸⁹ unor „legi stricte” cu privire la tratamentul animalelor din fermele industriale. Cred că e greu de găsit un alt subiect în legătură cu care atât de mulți oameni să fie de acord.

Un alt lucru cu care majoritatea oamenilor sunt de acord este că mediul e important. Poți să fii sau nu de acord cu forajul maritim, să „crezi” sau nu în încălzirea globală, poți să trăiești pe picior mare sau să fii deconectat de la utilități, ce e sigur este că și pentru tine sunt importante aerul pe care îl respirăm și apa pe care o bem. Și vor fi importante și pentru copiii și nepoții tăi. Chiar și cei care continuă să nege că mediul este în pericol sunt de acord că ar fi grav dacă lucrurile ar sta așa.

În Statele Unite, animalele crescute în fermele industriale reprezintă mai mult de 99%⁹⁰ dintre toate animalele cu care oamenii interacționează în mod direct. Cât despre impactul pe care îl avem asupra „lumii animale” - fie că este vorba despre suferința lor sau probleme precum biodiversitatea și interdependența speciilor care au ajuns să coexiste în echilibrul acceptabil pe care îl cunoaștem azi datorită a milioane de ani de evoluție - nimic nu se compară cu efectul alegerilor noastre alimentare. Nimic din ceea ce facem nu are potențialul de a provoca atât de multă suferință animalelor precum consumul de carne și, de asemenea, niciuna dintre alegerile noastre cotidiene nu are repercusiuni mai mari asupra mediului.

Situația în care ne aflăm este una ciudată. Aproape toată lumea este de acord că e important, în general, modul în care tratăm mediul și animalele și totuși, sunt puțini cei care reflectează în mod serios la formele concrete pe

care le ia relația noastră cu ele. Și mai ciudat este că cei care aleg să acționeze în concordanță cu aceste valori necontroversate refuzând să 9

mănânce animale (ceea ce reduce - toată lumea este de acord cu asta - atât numărul de animale abuzate, cât și amprenta ecologică) sunt deseori considerați marginali sau chiar extremiști.

Sentimentalitate

Tendința de a acorda o mai mare atenție emoțiilor decât faptelor. Sentimentalitatea este văzută ca o atitudine nerealistă, o dovadă de slăbiciune. Deseori, cei care își manifestă îngrijorarea (sau doar interesul) pentru condițiile în care sunt crescute animalele din fermele industriale sunt considerați sentimentali. Totuși, merită să ne oprim puțin și să ne întrebăm cine e sentimental și cine e, de fapt, realist.

Efortul de a te informa în legătură cu modul în care sunt tratate animalele din fermele industriale reflectă o dorință de a evita realitatea sau, dimpotrivă, cea de a te confrunta cu ea? Ideea că ar trebui să punem mai mare preț pe compasiune decât pe un hamburger este expresia unei emoții, a unei reacții impulsive sau, dimpotrivă, este rezultatul confruntării cu realitatea și cu intuițiile noastre morale?

Doi prieteni se află într-un restaurant și își comandă prânzul. Unul dintre ei spune: „Am chef de un hamburger” și își comandă imul. Celălalt spune: „Și eu am chef de un hamburger”, însă înainte să dea comanda și-a amintit că există lucruri mai importante pentru el decât pofta de moment și își comandă altceva. Care dintre cei doi este sentimental?

Bariera dintre specii

Grădina Zoologică din Berlin (Zoologischer Garten Berlin) găzduiește cel mai mare număr de specii de animale dintre toate grădinile zoologice din lume, aproximativ 1400. Deschisă în 1844., a fost prima grădină zoologică din Germania - primele animale fiind dăruite de Frederick William al IV-lea din propria menajerie - și este cea mai vizitată grădină zoologică din Europa, având 2,6 milioane de vizitatori pe an. Raidurile trupelor aliate din 1942 au distrus aproape toată infrastructura, supraviețuind numai 91 de

animale. (E uimitor că, deși parcurile publice au fost distruse din cauza tăierii copacilor pentru lemne de foc, au supraviețuit totuși atâtea animale.) În prezent, grădina zoologică găzduiește aproximativ 15 000 de animale. Dar oamenii le acordă atenție doar unora dintre ele.

Knut, primul urs-polar care s-a născut aici în ultimii 30 de ani, a venit pe lume în 5 decembrie 2006. Mama lui, Tosca, o fostă ursoaică de circ de 20 de ani, l-a respins, iar fratele lui geamăn a murit patru zile mai târziu. E un început promițător pentru un film prost de televiziune, dar nu pentru o viață. Micuțul Knut și-a petrecut primele 44 de zile în incubator. Thomas Dorflein, îngrijitorul lui, a dormit la grădina zoologică ca să-l poată îngriji 24 de ore din 24. Dorflein l-a hrănit pe Knut cu biberonul la fiecare două ore, i-a cântat la chitară înainte de culcare o piesă a lui Elvis, „Devii în Disguise”, iar de la joaca lor violentă s-a ales cu corpul plin de tăieturi și vânătăi. Knut cântărea 800 de grame la naștere, dar la trei luni, când l-am văzut eu, avea deja dublu. Dacă totul merge bine, va ajunge să cântărească de două sute de ori mai mult.

A afirma că Berlinul l-a îndrăgit pe Knut e prea puțin spus. Primarul Klaus Wowereit citea știrile în fiecare dimineață ca să vadă poze noi cu Knut. Echipa de hochei a orașului, Eisbären, i-a întrebat pe cei de la grădina zoologică dacă ar putea să-l adopte ca mascotă. Mai multe bloguri - inclusiv unul administrat de *Der Tagesspiegel*, cel mai citit ziar din Berlin - își informau cititorii ce face Knut în fiecare oră. Avea propriul podcast și webcam. Le-a luat locul chiar și unor modele topless în câteva cotidiane.

Patru sute de jurnaliști au venit la prima apariție publică a lui Knut, care a pus în umbră summitul Uniunii Europene, organizat în același timp. S-au vândut papioane cu mușchița lui Knut, rucsacuri cu Knut, plăcuțe comemorative cu Knut, pijamale cu Knut, figurine cu Knut și, probabil, chiloți cu Knut, deși n-am verificat asta. Knut are un naș, pe Sigmar Gabriel, ministrul german al mediului. Popularitatea lui Knut a ucis un alt animal de la grădina zoologică, pe ursul panda Yan Yan. Îngrijitorii de la zoo speculează că cei 33 000 de oameni care s-au bulucit la grădina zoologică pentru a-l vedea pe Knut l-au copleșit pe Yan Yan - fie l-au agitat peste măsură, fie l-au deprimat de moarte (n-am reușit să înțeleg). Și vorbind despre moarte, când un grup pentru drepturile animalelor a declarat

(la modul pur ipotetic, au susținut ei mai târziu) că un animal crescut în astfel de condiții mai bine ar fi eutanasiat, școlarii au ieșit în stradă scandând: „Knut trebuie să trăiască”. Iubitorii de fotbal au scandat numele lui Knut în loc de cel al echipei lor.

Dacă mergi să-1 vezi pe Knut și ți se face foame, la un metru sau doi de cușca lui se află un stand care vinde „Cârnați Knut”, făcut din carne de porc crescut într-o fermă industrială - un animal care este cel puțin la fel de inteligent și de vrednic de atenția noastră precum Knut. Uite, asta înseamnă „bariera dintre specii”.

Stres

Un termen folosit de industrie pentru a eluda chestiunea la care se face referire, adică:

Suferința

Ce este suferința? Întrebarea implică faptul că există cineva care suferă. Toate obiecțiile serioase care au fost aduse ideii »

că animalele suferă tind să admită că animalele „simt durere” într-o anumită măsură, dar refuză să accepte că ele au o lume mintal-emoțională sau „subiectivitate” - ceea ce ar face ca între durerea lor și cea umană să existe o analogie semnificativă. Cred că aceste obiecții sunt convingătoare în măsura în care trimit la sentimentul de nezdruccinat al multor oameni că suferința animalelor este radical diferită de cea umană și, prin urmare, nu chiar atât de importantă (chiar dacă este regretabilă).

Cu toții avem intuiții profunde despre ceea ce înseamnă suferința, dar acestea sunt greu de pus în cuvinte. Copii fiind, învățăm ce înseamnă suferința interactionând cu celelalte ființe 9 9 9

9

din jurul nostru - cu alți oameni, în primul rând cei din familia noastră, și cu animalele. Cuvântul *suferință* implică o intuiție a unei experiențe pe care o împărtășim cu ceilalți - o dramă împărtășită. Bineînțeles, există tipuri diferite de suferință umană - visul nerealizat, experiența rasismului, rușinea

corporală și așa mai departe -, dar este acesta un motiv să spunem că suferința animalelor nu e chiar suferință?

Cel mai important element al definițiilor sau al altor reflecții despre suferință nu constă în informațiile despre căile neurale, nociceptori, prostaglandine, receptorii neuronali ai opioidelor, ci în acea parte în care se vorbește despre cine suferă și în ce măsură suferința sa trebuie luată în serios. Poate că există modalități coerente, din punct de vedere filosofic, de a ne imagina lumea, astfel încât să ajungem la o definiție a suferinței care să nu se aplice animalelor. Bineînțeles, asta ar intra în contradicție cu modul obișnuit de a privi lucrurile, dar admit că este posibil. Așadar, dacă cei care susțin că animalele nu suferă cu adevărat ar putea să ofere o perspectivă coerentă și o mulțime de dovezi, vom renunța dintr-odată să mai credem că animalele suferă? Vom admite că animalele nu suferă *cu adevărat*, sau nu într-un fel care să fie important?

E lesne de bănuir că aș spune că nu, dar nu intenționez să aduc argumente în această privință. Am vrut doar să arăt ce este în joc când punem întrebarea: „Ce este suferința?”.

Ce este suferința? Nu sunt sigur că știu, dar este cert că numim suferință ceea ce se află la originea tuturor oftaturilor, țipetelor și vaietelor - mici și mari, crude și multiforme - față de care nu putem rămâne indiferenți. Acest cuvânt definește *modul* în care privim chiar mai mult decât *ce* privim.

De-a v-ați ascunselea

în bateriile tipice¹ în care stau găinile ouătoare, fiecare pasăre dispune de un spațiu puțin mai mare de 430 cm² - adică o suprafață echivalentă cu dreptunghiul de mai sus. Păsările despre care se spune că sunt crescute în aer liber beneficiază cam de același spațiu.

1. Nu sunt genul de persoană care intră pe furiș într-o fermă necunoscută la miezul nopții

Sunt îmbrăcat în negru, e miezul nopții și mă aflu în mijlocul pustietății. Peste pantofii de unică folosință port botoși chirurgicali, iar peste

măinile tremurânde, mănuși de latex. Mă încurajez verificând pentru a mia oară dacă am tot ce-mi trebuie: o lanternă cu filtru roșu, actul de identitate, 40 de dolari bani gheață, o cameră video, o copie după articolul 597e din codul penal din California, o sticlă cu apă (nu pentru mine), telefonul setat pe modul silențios și un megafon. Oprim motorul și rulăm liber cei 27 de metri până la locul pe care l-am cercetat azi mai devreme, în șase tururi de recunoaștere. Dar mai e până la momentul de care mi-e frică.

Sunt însoțit de o activistă pentru drepturile animalelor, o să-i spun „C”. Doar în momentul în care am ales-o dintre colegii ei mi-am dat seama că voiam pe cineva care inspira încredere. C este mică și slăbuță, poartă ochelari de aviator, șlapi și aparat dentar.

— Ai multe mașini, am spus eu, pe când plecăm de la ea de acasă.

— E casa părinților mei. Locuiesc cu ai mei.

În timp ce mergeam pe autostrada cunoscută în zonă sub numele de Blood Run* - atât din cauza frecvenței accidentelor, cât și a numărului de camioane care transportă animale la aba-

* în traducere aproximativă: „cursă însângerată” (n.t.).

tor C mi-a povestit că într-o vreme puteai intra în fermă ca și cum poarta ar fi fost deschisă. În ultima vreme însă, asta se întâmplă mai rar, din cauza preocupărilor pentru biosecuritate și a „scandalagiilor”. Azi va trebui să sărim gardul. Câteodată se aprind luminile și se declanșează alarma. Iar câinii de la fermă nu sunt întotdeauna legați. Odată, C a dat nas în nas cu un taur lăsat să hoinărească printre hale, care abia aștepta o ocazie să ia în coame niște vegetarieni băgăcioși.

— Un taur, am repetat eu distrat, pe un ton vag interogativ, fără nicio intenție lingvistică evidentă.

— Masculul vacii, a spus ea pe un ton aspru, în timp ce scotocea printr-o geantă în care păreau să fie accesorii dentare.

— Și ce facem dacă dăm peste un taur în seara asta?

— N-o să se întâmple.

Un șofer care-mi sufla în ceafă m-a forțat să stau în spatele unui camion plin ochi cu găini duse la abator.

— Dar să zicem că o să se întâmple.

— în cazul ăsta, e mai bine să stai nemișcat, m-a sfătuit C. Nu cred că vitele percep obiectele statice.

în caz că cineva se întreabă dacă lucrurile au mers vreodată rău în timpul vizitelor nocturne ale lui C, răspunsul este că da. Odată i s-a întâmplat să cadă într-o fosă cu bălegar, cu câte un iepure agonizând sub fiecare braț. Era în rahat până la gât, literal și metaforic. Altă dată și-a petrecut noaptea într-un grajd unde se închisese din greșeală, într-un întuneric total, în mijlocul a 2 000 de animale nefericite și aerul îmbâcsit de putoare. Iar altă dată, unul dintre membrii grupului ei a contractat o infecție cu *Campylobacter* care i-a fost aproape fatală, după ce a pus mâna pe un pui de găină.

La un moment dat au început să se lipească pene de parbriz. Am pornit ștergătoarele și am întrebat-o:

— La ce-ți trebuie lucrurile pe care le ai în geantă?

— Am nevoie de ele în caz că trebuie să scăpăm de undeva.

N-aveam idee la ce se referă și nu-mi plăcea cum sună.

— Mi-ai spus că nu *crezi* că taurii disting obiectele statice. Totuși, nu e unul dintre lucrurile acelea pe care ar trebui să le știi sigur? Nu vreau să despic firul în patru, dar...

... dar în ce naiba m-am băgat? Nu sunt jurnalist, activist, medic veterinar, avocat sau filosof, la fel ca alții care au mai încercat acest lucru. N-am nimic de demonstrat. Si nici nu sunt genul care poate să stea nemișcat în fața unui taur agresiv.

Ajungem la locul stabilit, un popas plin de pietre, unde așteptăm ca ceasurile noastre sincronizate să indice ora 3:00 a.m., la care am convenit să acționăm. Câinele pe care l-am văzut mai devreme nu se aude, ceea ce nu mă liniștește cine știe ce. Iau bucata de hârtie din buzunar și o mai citesc o dată:

În cazul în care un animal domestic este vreodată sechestrat și ținut fără hrana și apa necesare mai mult de douăsprezece ore consecutive, orice persoană are dreptul legal ca, atunci când consideră că este necesar, să intre în locul în care este închis animalul și să-i ofere apa și hrana de care are nevoie, cu condiția să-l lase închis. Această persoană nu poate fi trasă la răspundere pentru că a intrat (...).

Chiar dacă este vorba despre un text de lege, îmi dă la fel de multă liniște precum tăcerea lui Cujo¹⁰. Îmi imaginez un femier înarmat, proaspăt trezit din somnul REM, care mă surprinde în timp ce inspectez condițiile de viață ale curcanilor lui. Își armează pușca cu două țevi, sfîcterul meu se relaxează, și mai departe ce? Scot și îi arăt foaia cu articolul 597c din codul penal? O să-i potolească nevoia să apese pe trăgaci?

A sosit timpul.

Comunicăm gesticulând în fel și chip, când am fi putut la fel de bine să vorbim în șoaptă. Însă mai înainte am făcut un jurământ de tăcere: nu vom spune nimic până nu suntem în siguranță, pe drumul de întoarcere. Rotirea degetului arătător învelit în latex înseamnă: „Să mergem!”.

— Tu prima, las eu să-mi scape.

Iar acum urmează partea înfricoșătoare.

Mulțumesc pentru răbdarea cu care îmi citiți scrisorile

Către angajații companiei Tyson Foods care vor citi prezenta scrisoare:

La fel cum am scris în scrisorile mele precedente din 10 ianuarie, 27 februarie, 15 martie, 20 aprilie, 15 mai și 7 iunie, sunt un tânăr tătic dornic să învețe cât mai multe despre industria de carne pentru a

decide în cunoștință de cauză ce să-i dau să mănânce fiului meu. Din moment ce Tyson Foods este cea mai mare companie de prelucrare și de comercializare a cărnii de pui, de vacă și de porc, mi s-a părut firesc să mă adresez dumneavoastră. Aș vrea să vizitez una dintre fermele pe care le dețineți și să discut cu reprezentanții companiei despre diferite subiecte, de la aspectele practice ale funcționării unei ferme, până la bunăstarea animalelor și probleme de mediu. Dacă este posibil, aș vrea să vorbesc și cu câțiva dintre fermierii dumneavoastră. Sunt disponibil în orice moment și pot să ajung la dumneavoastră relativ repede, iar dacă este nevoie pot să călătoresc chiar și pe distanțe lungi.

Având în vedere „filosofia orientată către familie” pe care o promovați și a recentei campanii publicitare desfășurate sub sloganul „Familia ta merită asta”, sunt sigur că veți aprecia dorința mea de a vedea cu propriii ochi de unde vine mâncarea pe care i-o dau fiului meu.

Mulțumiri pentru răbdarea cu care îmi citiți scrisorile.

Cu cele mai bune gânduri, jonathan Safran Foer

O industrie tristă

Am parcat la câteva sute de metri de fermă, pentru că C a văzut într-o fotografie făcută prin satelit că se poate ajunge la crescătoria de păsări traversând o livadă de caiși din apropiere și am fi astfel mai protejați. Mergem în tăcere, îndoind în trecere crengile pomilor. E 6 dimineața în Brooklyn, ceea ce înseamnă că fiul meu se va trezi curând. Se va foi în pătuțul lui câteva minute, apoi va începe să plângă, iar soția mea îl va lua în brațe, se va așeza într-un balansoar și îl va hrăni, lipindu-l strâns de corp. Tot ce fac - călătoria asta în California, cuvintele pe care le tastez în New York, fermele pe care le-am vizitat în Iowa, Kansas și Puget Sound - mă afectează într-un fel peste care aș putea trece mai ușor dacă n-aș fi tată, fiu sau nepot. Cu alte cuvinte, dacă aș fi mâncat o viață întreagă singur - ceea ce, evident, nu i se întâmplă nimănui.

După douăzeci de minute de mers, C se oprește și se întoarce la 90 de grade. Nu pot să-mi dau seama cum de știe că trebuie să se oprească exact

aici, în fața unui pom perfect identic cu alte câteva sute pe lângă care am trecut. Mai facem vreo cincizeci de metri printre caiși, apoi, ca niște caiaciști care se apropie de o cascadă, ne oprim sub ultimele ramuri, printre care se zărește un gard de sârmă ghimpată la câțiva metri distanță, iar mai încolo, ferma.

Ferma este compusă din șapte hale, fiecare lungă de 152 de metri² și lată de 15, în fiecare dintre ele fiind ținute aproximativ 25 000 de păsări - informații pe care aveam să le aflăm mai târziu.

Lângă hale se ridică un grânar uriaș, care pare mai degrabă un obiect de recuzită din *Blade Runner*¹¹ decât din *Little House on the Prairie*¹². Conduțe de metal împânzesc exteriorul clădirilor, se aude zăngănitul ventilatoarelor care ies în afară, din loc în loc, iar reflectoarele decupează în noapte petice stranii de lumină. Toată lumea și-a făcut o imagine despre cum arată o fermă, iar pentru majoritatea oamenilor, aceasta include câmpuri, hambare, tractoare și animale, sau cel puțin unul din aceste elemente. Mă îndoiesc că cineva care nu lucrează în domeniul agriculturii industriale ar putea să-și imagineze ceva asemănător cu ce văd eu acum. Și totuși, în fața mea este genul de fermă care produce în jur de 99% dintre animalele a căror carne este consumată în America.

Cu mânușile ei de astronaut, C trage de firele de sârmă ghimpată ca să-mi facă loc să trec de cealaltă parte. Pantalonii mi se agață și se rup, dar sunt de unică folosință, cumpărați special pentru această ocazie. C îmi dă mânușile și e rândul meu să țin ridicate firele de sârmă ca să treacă și ea.

Senzația e de spațiu lunar. Cu fiecare pas pe care-l fac, picioarele mi se scufundă într-un compost de deșeuri animaliere, noroi și Dumnezeu știe ce alte lucruri au fost aruncate în jurul acestor hale. Trebuie să-mi țin degetele de la picioare încovoiate ca să nu-mi alunece papucii din picioare în noroiul lipicios. Merg pe vine, făcându-mă cât mai mic cu putință, și-mi țin mâinile în buzunare, ca să nu zăgăne obiectele metalice din ele. Traversăm repede spațiul descoperit și ne îndreptăm fără zgomot spre șirurile de hale, la adăpostul cărora ne putem mișca mai liber. Unități de ventilație uriașe - vreo zece ventila-> > » >

toare, fiecare cu un diametru de 120 de centimetri - pornesc și se opresc intermitent.

Ne apropiem de prima hală. Pe sub poartă se vede lumină. Asta e o veste bună și rea în același timp. Bună, pentru că nu va mai trebui să folosim lanternele - lanternele sperie păsările, mi-a spus C, și ar începe să se agite și să cârâie. Proastă, pentru că, dacă deschide cineva ușa ca să verifice, n-am avea cum să ne ascundem. Stau și mă întreb: de ce-ar lăsa cineva luminile aprinse pe timpul nopții într-o hală plină de păsări?

Aud mișcare în interior: zumzăitul aparatelor se amestecă cu ceva ce seamănă cu vânzoleala înfundată dintr-o sală de spectacole sau cu zgomotul produs de candelabrele dintr-un magazin în timpul unui cutremur de intensitate medie. C încearcă în van să deschidă ușa, apoi îmi face semn să ne îndreptăm spre următoarea hală.

Preț de câteva minute căutăm o ușă care să nu fie

>

9

încuiată.

Asta mă face să îmi pun o altă întrebare: de ce ar ține un fermier ușile încuiate la halele de curcani?

Nu din cauză că îi este teamă să nu-i fure cineva echipamentul sau animalele. În hale nu există echipamente care să merite furate, iar păsările nu merită nici ele efortul herculean de a transporta ilicit un număr suficient de mare de exemplare. Un fermier nu încuie porțile nici din cauză că i-ar fi teamă că animalele ar putea să iasă. (Curcanii nu pot să învârtă mânerul sferic al ușii.) Și, în ciuda unui panou informativ, ușile nu sunt închise nici din motive de biosecuritate. (Pentru a-i ține la distanță pe curioși ar fi suficient un gard de sârmă ghimpată.) Și atunci de ce?

În cei trei ani cât va dura incursiunea mea în lumea fermelor industriale, aceste uși încuiate mi s-a părut lucrul cel mai straniu. Nimic nu surprinde mai bine tristețea fermelor industriale. Această imagine a fost cel mai puternic imbold pentru a scrie cartea de față.

După cum aveam să aflu, ușile încuiate sunt aspectul cel mai lipsit de importanță al acestei afaceri. Cei de la Tyson nu mi-au răspuns niciodată și nici celelalte companii cărora le-am mai scris. (Când spui „nu”, transmiți un anumit mesaj, iar când nu spui nimic, transmiți un mesaj cu totul diferit.) Chiar și organizațiile de cercetare cu personal remunerat se lovesc în mod constant de politica secretului întreținută de companiile agricole. Când prestigioasa și influenta Pew Commission a decis să finanțeze un studiu cu o durată de doi ani pentru a evalua impactul fermelor industriale, a declarat presei:

Comisia s-a lovit de obstacole serioase în desfășurarea studiului și în definirea recomandărilor asupra cărora se căzuse de acord (...). De fapt, în timp ce unii reprezentanți ai agriculturii industriale ne recomandau anumite nume de specialiști care să redacteze rapoartele tehnice care trebuiau aduse la cunoștința membrilor comisiei, alți reprezentanți ai agriculturii industriale le cereau specialiștilor respectivi să nu ne ajute, amenințându-i că vor retrage finanțarea cercetărilor derulate la universitățile în care lucrau. Am descoperit că societățile agricole exercită o influență semnificativă la toate nivelurile: în cercetarea academică, în dezvoltarea politicilor agricole, în reglementarea guvernamentală și în controlul aplicării reglementărilor.

1

Pâine afanată și împletită care se servește de Sabat (n.t.).

2

Carte apărută și în limba română cu titlul „Ferma animalelor”, în traducerea lui Mihnea Gafița, Editura Polirom, Iași, 2012 (n.t.).

3

Pescuitul cu traule este o metodă prin care un năvod este remorcat prin apă la diverse adâncimi de către unul sau mai multe vase specializate în acest tip de pescuit, numite traule. (n.t.)

[4](#)

Departamentul Agriculturii al Statelor Unite (n.t.).

[5](#)

în engleză, în original: *bullshit* (n.t.).

[6](#)

în traducere aproximativă: Operațiunile de hrănire ale animalelor îngrădite, (n.t.)

[7](#)

în traducere aproximativă: Derogări comune în ceea ce privește creșterea animalelor în fermele industriale (n.t.).

[8](#)

Numele formației Grateful Dead se traduce, literal, prin „mortul recunoscător” (n.t.).

[9](#)

înlocuitor de came preparat din făină bogată în gluten (n.t.).

[10](#)

Autorul se referă la câinele din romanul cu același titlul scris de Stephen King (n.t.).

[11](#)

Film distribuit în România cu titlul „Vânătorul de recompense”. Este vorba despre un celebru film SF din anii 1980 (n.t.).

[12](#)

Film distribuit în România cu titlul „Căsuța din prerie”. Este vorba despre un film de televiziune care are la bază povestirile autoarei Laura Ingalls Wilder (n.t.).

Factorii de decizie din agricultura industrială știu că succesul modelului lor de afacere depinde de ignoranța consumatorilor.

Salvarea

Dinspre grâнар se aud voci de bărbați. Ce fac aici la 3:30 dimineața? S-au pornit niște mașini. Ce fel de mașini? Este miezul nopții și se întâmplă niște lucruri. Ce fel de lucruri?

— Am găsit, îmi șoptește C.

Reușește să deschidă ușa grea de lemn, care proiectează în exterior un paralelogram de lumină. O urmez și închid ușa în urma mea. Primul lucru care îmi atrage atenția este șirul de măști de gaze de pe peretele din apropiere. Ce caută niște măști de gaze în hala unei ferme de păsări?

Ne strecurăm înăuntru și ne trezim cu câteva zeci de mii de pui de curcan dinaintea noastră. Sunt mari cât pumnul și au penele gălbui, greu de distins pe podeaua acoperită de rumeguș. Strânși unii în alții, în grupuri, puii dorm sub lămpile de încălzire care au fost instalate aici pentru a înlocui căldura pe care ar fi trebuit să le-o ofere corpul mamei. Unde sunt mamele lor?

Modul în care sunt aranjați puii are ceva matematic. Îmi iau ochii de la ei, pentru un moment, încercând să cuprind cu privirea toată clădirea: hrănitorele automate, ventilatoarele, lămpile de încălzire și becurile așezate la distanță egală pentru a produce o zi artificială perfect calibrată. Cu excepția animalelor, nu există nimic aici despre care să poți spune că e „natural” -nici măcar o bucată de pământ sau o fereastră prin care să intre lumina lunii. Sunt surprins cât de ușor este - uitând viața anonimă din jur - să admiri pur și simplu simfonia tehnologică care reglementează atât de precis această mică lume aparte, să te lași absorbit de eficiența și siguranța proceselor desfășurate de mașinării. Pe acest fundal e ușor să privești păsările ca pe niște simple extensii sau roțițe în aceste mașinării - nu ființe vii, ci părți dintr-un mecanism. E nevoie să faci un efort ca să le privești altfel. 9

Privirea îmi este atrasă de un pui care, împins la marginea unui grup adunat în preajma unei lămpi de încălzire, se zbate ca să ajungă în centru. Apoi de un pui care stă chiar sub lampă, la fel de mulțumit ca un câine întins la soare. Apoi văd un pui care nu se mișcă deloc, nici măcar în ritmul propriei respirații.

La început, situația nu pare gravă. Puii sunt înghesuiți, dar par destul de mulțumiți. (Până la urmă, și puii de om sunt ținuți în spații închise, în grădinițe aglomerate, nu-i așa?) Și sunt drăguți. Am o stare de bine, datprită faptului că am reușit să văd lucrurile pentru care am venit aici, dar și pentru că sunt înconjurat de atâția pui de animale.

Fiindcă C este ocupată să le dea apă unor păsări cu un aer jalnic din altă parte a hangarului, încep să explorez locurile în vârful picioarelor, lăsând urme ușoare de încălțări în rumegușul de pe podea. Mă simt tot mai în largul meu cu puii de curcan și aș vrea să mă apropiu de ei, poate chiar să iau câțiva în mână, (însă una dintre primele reguli stabilite de C a fost să nu-i ating deloc.) Cu cât mă apropiu mai mult de ei, cu atât văd mai mult. Ciocurile lor sunt înnegrite la vârf, la fel și extremitățile degetelor de la picioare. Unii pui au puncte roșii în vârful capului.

Fiind atâtea păsări, îmi ia câteva minute până să-mi dau seama cât de multe sunt moarte. Unele sunt acoperite de pete de sânge; altele sunt pline de răni. O parte par să fi fost lovite cu ciocul; altele stau adunate în mici grămăjoare, ca niște frunze moarte. Câteva au corpul deformat. Păsările moarte sunt o excepție, dar oriunde mă uit se află cel puțin una.

Mă îndrept spre C - au trecut deja zece minute și nu vreau să ne forțăm norocul. La un moment dat, C se pune în genunchi. Mă apropiu de ea și îngenunchez și eu. Un pui stă pe o parte, tremurând, cu picioarele întinse și cu ochii închiși. Corpul are zone fără pene și acoperite de cruste. Ciocul este ușor deschis, iar capul tremură înainte și înapoi. Cât o fi având, o săptămână? Două? A fost așa de când a venit pe lume sau i s-a întâmplat ceva? Ce i s-ar fi putut întâmpla?

C știe ce să facă, îmi spun eu. Și chiar știe. Deschide geanta și scoate un cuțit. Pune o mână peste capul păsării - ca să îl țină nemișcat sau ca să-i acopere ochii? - și îi taie gâtul, salvând-o.

2. Sunt genul de persoană care intră pe furiș într-o fermă necunoscută la miezul nopții

Eutanasierea puiului de curcan din misiunea noastră de salvare m-a zdruncinat puțin. Dar în urmă cu mai mulți ani am lucrat la un abator de păsări. Eram un ucigaș de rezervă, adică trebuia să tai gâtul puilor care rămâneau în viață după ce intrau în mașină automată de tăiat capete. Am omorât mii de păsări în felul acesta. Poate zeci de mii. Sau sute de mii, n-aș putea spune. Într-un abator uiți de toate - unde te afli, ce faci, de când faci ce faci, ce sunt animalele și ce ești tu. Este un mecanism de supraviețuire care te ajută să rămâi întreg la minte. Dar asta e, pe de altă parte, o altă formă de nebunie.

Datorită muncii la abator am ajuns să învăț anatomia gâtului și știam exact cum săucid păsările instantaneu. Și eram convinsă, în adâncul sufletului, că era cel mai bun lucru pe care-l puteam face ca să le curm suferința. La fermă mi-a fost greu însă, fiindcă puiul acela nu era doar una dintre nenumăratele păsări care urmau să fie ucise. Era o ființă anume. Iar în acest caz totul se complică.

Nu sunt extremistă. Sunt o persoană moderată din aproape toate punctele de vedere. Nu am piercinguri. N-am o tunsoare ciudată. Nu mă droghez. În materie de politică, în unele chestiuni am convingeri de stânga, în altele, de dreapta. Părerea mea e că agricultura industrială este una dintre problemele asupra cărora majoritatea oamenilor ar cădea de acord dacă ar ști adevărul.

Am crescut în Wisconsin și în Texas, într-o familie tipică: tata era (și este) pasionat de vânătoare; toți unchii mei puneau capcane și mergeau la pescuit. Mama gătea friptură în fiecare zi de luni, pui în fiecare marți și așa mai departe. Fratele meu era printre cei mai buni din stat în două sporturi.

Prima dată când am auzit despre ce se întâmplă în fermele industriale a fost când un prieten mi-a arătat câteva filmulețe cu niște vaci care erau ucise la un abator. Eram adolescenți, iar imaginile erau doar ceva scârbos, ca scenele din filmul Faces of Death. Prietenul meu nu era vegetarian - și nici eu, pe atunci - și nu încerca să mă convertească. Voiam doar să ne distrăm.

în seara aceea la cină, mama a făcut copane de pui, dar n-am putut să mănânc. Când am luat copanul în mână, n-am simțit că e carne, ci o ființă. Cred că am știut tot timpul că mâneam ființe, dar niciodată nu mi-a fost atât de clar ca în acel moment. Tata m-a întrebat ce-i cu mine, iar eu i-am povestit despre film. În acea perioadă din viața mea, tot ce spunea tata era adevărul adevărat și eram convinsă că putea să-mi explice orice. Dar tot ce a putut să spună a fost ceva de genul „Așa ceva nu e deloc plăcut”. Dacă s-ar fi oprit aici, probabil că n-aș mai vorbi cu tine acum. Dar nu s-a putut abține să nu facă o glumă. O glumă obișnuită. De-atunci am mai auzit-o de un milion de ori. S-a prefăcut că este un animal care plânge. Acel gest mi-a deschis ochii și m-a umplut de furie. Am hotărât atunci că nu vreau să devin niciodată genul de persoană care face glume când n-are nicio explicație la îndemână.

Am vrut să aflu dacă filmul acela era o excepție. Probabil că-mi căutam o scuză ca să nu fiu nevoită să-mi schimb viața. Am început să trimit scrisori tuturor marilor corporații din agricultura industrială, cerând să vizitez câteva din fermele lor. Ca să fiu sinceră, nu mi-a trecut prin minte că mă vor refuza sau că nu-mi vor răspunde. Când această abordare nu a funcționat, m-am dus cu mașina pe la fermele din zonă, întrebându-i pe directori dacă îmi dau voie să arunc un ochi prin halele lor. M-au refuzat din diferite motive. Ținând cont de ce făceau, mi se pare normal că-i țineau pe străini la distanță. Dar, dacă ne gândim la secretomania celor din industrie în legătură cu lucruri atât de importante, cine ar putea să mă învinovățească că am considerat că trebuie să fac lucrurile în felul meu?

Prima fermă în care am intrat în timpul nopții a fost o fermă avicolă în care se aflau în jur de un milion de găini ouătoare.

Găinile erau înghesuite în baterii puse una peste alta. Câteva zile la rând m-au pișcat ochii și plămânii. Imaginile au fost mai puțin violente și sângeroase decât cele din film, dar m-au afectat mult mai puternic. Mi-am dat seama că o viață în suferință este mai rea decât o moarte chinuită, iar asta m-a marcat.

Ce am văzut la ferma avicolă era atât de oribil, încât am presupus, și de data asta, că e ceva ieșit din comun. Nu-mi venea să cred că astfel de lucruri se întâmplă la scară mare. Așa că am vizitat altă fermă, una de

curcani, de data asta. întâmplarea face că am ajuns acolo cu câteva zile înainte ca păsările să fie trimise la abator; curcanii erau pe deplin dezvoltati și stăteau înghesuiți unii în alții. Nici măcar nu puteai să vezi podeaua printre ei. Păsările erau înnebunite: băteau din aripi, cârâiau, se loveau cu ciocurile. Peste tot erau păsări moarte sau pe jumătate moarte. Era o imagine tristă. Deși nu le pusesem eu acolo, mi-a fost rușine că fac parte din aceeași specie cu cei care făcuseră asta. Am încercat să mă conving că situația din acea fermă era o excepție de la regulă. Așa că am intrat în altă fermă. Apoi în alta. Și încă în una.

Poate că, la un nivel mai profund, am continuat să fac acest lucru fiindcă nu voiam să cred că lucrurile pe care le văzusem erau reprezentative pentru această industrie. Însă oricine e interesat să afle adevărul știe că toate fermele industriale sunt la fel. Majoritatea oamenilor nu au posibilitatea de a vedea aceste ferme cu ochii lor, dar ar putea să o facă cu ochii mei. Am făcut filmări ca să arăt care sunt condițiile din fermele de găini, de curcani, din două ferme de porci în care am reușit să intru (deși în prezent e practic imposibil să mai pătrunzi în ele), din crescătoriile de iepuri, din lăptării și din crescătoriile de bovine mari, de la licitațiile de vite și din camioanele de transport. Am lucrat în câteva abatoare. Din când în când, filmulețele mele au apărut la știrile de seară sau au fost folosite în articole de ziar. De câteva ori au fost folosite în instanță ca dovezi ale cruzimii împotriva animalelor.

Nu știu, cred că de asta ani acceptat să te ajut. Nu știu ce fel de carte vei scrie. Dar, dacă ai de gând să dezvălui măcar parțial ce se întâmplă în aceste ferme, nu poate fi decât un lucru bun. Adevărul este atât de evident, că nici nu mai contează din ce unghi abordezi problema.

in orice caz, când o să scrii cartea, sper că nu mă vei face să trec drept cineva care omoară animale tot timpul. Am făcut asta de patru ori și doar atunci când nu exista altă soluție. De obicei duc animalele bolnave la veterinar. Dar puiul acela era prea bolnav ca să-l mai duc la doctor. Și suferea prea mult ca să-l las acolo. Să știi că sunt împotriva avortului. Cred în Dumnezeu, în Rai și în Iad. Dar nu am niciun respect pentru suferință. Fermele industriale calculează cum pot să mențină animalele cât mai aproape de moarte, fără să le omoare de-a binelea. Acesta este modelul lor

de afacere. Se fac calcule cât de repede pot să le crească, care e numărul maxim de păsări care încap într-o baterie, care e cantitatea minimă de hrană necesară și cât de mult pot să reziste bolnave fără să moară.

Astfel de lucruri nu au legătură cu experimentele pe animale, fiindcă în cazul experimentelor este posibil să se obțină ceva care să contrabalanseze, într-o câțva, suferințele animalului. Răspunde-mi la o întrebare: de ce gustul, unul dintre simțurile noastre cele mai primitive, nu se supune regulilor etice care guvernează celelalte simțuri? Dacă stai puțin și te gândești, este o nebunie. De ce o persoană excitată n-ar avea dreptul să violeze un animal, tot așa cum unei persoane înfometate îi este permis să le ucidă ca să se hrănească cu carnea lor? Este ușor să iei în glumă o astfel de întrebare și mult mai greu să găsești un răspuns. Sau ce s-ar putea spune despre un artist care mutilează animale într-o galerie doar pentru că este ceva care surprinde privitorul? Cât de fascinante pot fi sunetele pe care le scoate un animal torturat ca să te facă să-ți dorești să-l asculți? Încearcă să-ți imaginezi un alt obiectiv, în afara gustului, care să justifice modul în care tratăm animalele din fermele industriale.

Dacă folosești în mod nepotrivit logoul unei companii, s-ar putea să ajungi la închisoare; dacă o companie abuzează un miliard de păsări, legea nu va proteja păsările, ci dreptul companiei de a face ce vrea cu ele. La asta se ajunge când se neagă drepturile animalelor. într-adevăr o nebunie este că pentru majoritatea oamenilor, ideea că animalele au drepturi, e ceva nebunesc. Trăim într-o lume în care e normal să tratezi un animal ca pe o bucată de lemn și este ceva ieșit din comun să tratezi animalul ca pe o ființă.

Înainte de apariția legilor care reglementau munca copiilor, existau firme care își tratau bine angajații în vârstă de zece ani. Societatea a interzis munca copiilor nu din cauză că este imposibil ca un copil să lucreze într-un mediu sănătos, ci pentru că puterea pe care o au companiile în raport cu niște ființe umane lipsite de orice putere le poate corupe. Când ne gândim că dreptul nostru de a ne hrăni cu carnea unui animal e mai important decât dreptul animalului de a trăi fără să sufere, se ajunge la abuzuri. Nu fac speculații. Asta e realitatea. Așa sunt fermele industriale. Asta le-am făcut noi, ca societate, animalelor, imediat ce a fost posibil din punct de

vedere tehnologic. Gândește-te serios la tot ce facem în numele „bunăstării animalelor” și al „exploatării umane a animalelor”, apoi pune-ți întrebarea dacă ești sau nu de acord cu consumul de carne.

ceva obișnuit pe-atunci. Am muncit la fermă în fiecare zi până am plecat de acasă, muncă grea, nu glumă. Mă cam săturasem de atâta muncă și mi-am spus că trebuie să găsesc un alt mod de a-mi câștiga existența.

După liceu mi-am luat licența în științele animale și am început să lucrez pentru o fermă avicolă. Am lucrat la întreținerea, gestiunea și proiectarea fermelor de curcani. După asta am lucrat la câteva întreprinderi integrate. M-am ocupat de ferme mari, cu câte un milion de păsări. Eram responsabil cu managementul bolilor și administrarea septetului. Sarcina mea era să rezolv toate problemele, ca să spun așa. Să faci agricultură înseamnă să rezolvi o mulțime de probleme. În prezent sunt specializat în sănătatea și alimentația găinilor. Lucrez în agrobusiness. Unele persoane îmi spun „agricultură industrială”, dar mie mi-e totuna ce termen folosim.

Este o lume diferită de cea în care am crescut. Prețul mâncării nu a crescut în ultimii treizeci de ani. Prin comparație cu celelalte cheltuieli, prețul proteinei a rămas stabil. Ca să poți supraviețui, ca fermier - nu se pune problema să te îmbogățești, ci să ai cu ce să-ți hrănești familia, să-ți trimiți copiii la școală, să-ți cumperi o mașină nouă - trebuie să produci din ce în ce mai mult. E o chestiune de matematică elementară. Așa cum am spus, tata avea cincizeci de vaci. În prezent, ca să fie viabilă, o fermă de lapte trebuie să aibă 1200 de vaci. E cel mai mic număr de vaci care-ți permite să rămâi în afaceri. Numai că o familie nu poate să mulgă 1200 de vaci în fiecare zi, așadar trebuie să ai patru-cinci angajați și fiecare trebuie să se specializeze într-un anumit tip de sarcină: muls, managementul bolilor, controlul recoltelor. E o metodă eficientă și se poate trăi din asta, dar la început foarte niulți oameni s-au făcut fermieri fiindcă le plăcea diversitatea activităților agricole. Iar asta s-a pierdut.

O altă consecință a dificultăților economice este faptul că în prezent animalele trebuie să producă mai mult la un cost mai mic.

Așadar, im fermier trebuie să obțină un ritm de creștere mai rapid și un indice de conversie mai mare. Cât timp hrana va continua să se iefinească,

fermierul nu va avea de ales și va trebui să producă alimente la un cost de producție tot mai mic, ceea ce înseamnă că se va orienta către organisme modificate genetic, care pot să-l ajute să-și îndeplinească obiectivul, chiar dacă asta va însemna să sacrifice bunăstarea animalelor. Anumite pierderi sunt inerente, în acest sistem. Să presupunem că un fermier are 5000 de pui într-o hală; în primele săptămâni este sigur că vor muri câteva mii. Tata nu-și putea permite să piardă niciun animal. În prezent, un fermier știe că va pierde 4% dintre animale încă din prima etapă a activității⁴.

Am început cu prezentarea dezavantajelor fiindcă vreau să fiu sincer. De fapt, avem un sistem extraordinar. Este el perfect? Nu. Niciun sistem nu este perfect. Dacă vine cineva și spune că știe o modalitate perfectă prin care poate să hrănească miliarde și miliarde de oameni, ar trebui să-l privim cu suspiciune. Au început să apară tot mai multe ferme care cresc păsări în aer liber și care hrănesc vitele cu iarbă, ceea ce e foarte bine, este o tendință pozitivă. Dar nu poți să hrănești toată lumea de pe fața pământului în acest mod. Pur și simplu, nu poți hrăni miliarde de oameni cu ouă de la păsări crescute în aer liber. Mulți vorbesc despre agricultura la scară redusă ca model de afacere, însă eu numesc asta sindromul Maria Antoaneta: „Dacă nu au cu ce să-și cumpere pâine, dați-le cozonac”. Datorită agriculturii intensive, toți oamenii au ce să mănânce. Să ne gândim puțin la asta. Dacă renunțăm la agricultura intensivă, bunăstarea animalelor s-ar putea îmbunătăți, s-ar putea să fie mai bine și pentru mediu, dar n-aș vrea să ne întoarcem în China anului 1918. N-aș vrea să văd oameni care mor de foame.

Sigur, cineva ar putea să spună că oamenii ar trebui să mănânce mai puțină carne, dar aș vrea să subliniez următorul lucru: oamenii nu vor să mănânce mai puțină carne. Sau ne-am putea gândi, la fel ca cei din PETA, că oamenii se vor trezi într-o bună zi și își vor da seama cât de mult iubesc animalele și nu vor mai vrea să mănânce carne, dar istoria ne arată că oamenii sunt perfect capabili să iubească animalele și să le mănânce. E o copilărie, aș spune că e chiar imoral să visezi la o lume în care toți sunt vegetarieni, când este atât de dificil să facem să funcționeze lumea în care trăim.

Uite cum stă treaba, fermierul american a dat de mâncare lumii întregi. I s-a cerut să facă asta după cel de-al Doilea Război Mondial și exact asta a și făcut. Omenirea nu a avut niciodată atât de multă mâncare ca azi.

Proteinele nu au fost niciodată mai ieftine. Animalele mele sunt protejate de intemperii, primesc câtă hrană au nevoie și se dezvoltă așa cum trebuie.

Unele se îmbolnăvesc. Altele mor. Dar ce credeți că se întâmplă cu animalele care trăiesc în natură? Credeți că mor de moarte naturală?

Credeți că sunt asomate > >

înainte să fie ucise? Animalele care trăiesc în natură mor de foame sau sunt devorate de alte animale. Asa se moare în natură.

în prezent, oamenii nici nu mai știu de unde vine mâncarea. Hrana nu este ceva sintetic, nu este creată într-un laborator, provine de la niște plante sau animale pe care le crește cineva. Mă deranjează foarte tare când consumatorii se comportă de parcă fermierii sunt cei care își doresc ca lucrurile să se petreacă în acest mod, când de fapt consumatorii sunt cei care le spun fermierilor ce trebuie să producă. Oamenii au vrut hrană ieftină. Așa că fermierii au produs-o. Cine vrea să mănânce ouă de la păsări crescute în aer liber trebuie să plătească mai mult. Punct. Ouăle sunt mult mai ieftine când găinile sunt ținute în baterii de creștere. Este mult mai eficient și, prin urmare, mai durabil. Da, afirm că agricultura industrială poate fi o activitate mai durabilă, deși acest cuvânt este de obicei folosit împotriva sa. Din China până în India și Brazilia, cererea de produse animaliere este în creștere - și încă una rapidă. Crede cineva că fermele familiale pot susține o populație de zece miliarde de oameni?

Un prieten mi-a povestit că acum câțiva ani doi tineri l-au întrebat dacă pot să filmeze câteva cadre pentru un documentar despre viața la fermă.

Păreau niște băieți de treabă, așa că prietenul meu a fost de acord. Însă cei doi au editat materialul în așa fel încât să pară că păsările erau abuzate.

Au susținut că angajații violau curcani. Cunosco acea fermă. Am vizitat-o de mai multe ori și pot să spun că la ei curcanii erau cât se poate de bine îngrijiți, ca să supraviețuiască și să fie productivi. Este ușor să scoți lucrurile din context. Iar oamenii lipsiți de experiență de multe ori nu înțeleg lucrurile la care se uită. Starea de lucruri din această industrie nu e mirobolantă, dar e o mare greșeală să faci o confuzie între ce e neplăcut și

ce e incorect din punct de vedere moral. Fiecare puști cu o cameră video se crede veterinar, crede că știe din naștere lucruri pe care alții le învață în ani și ani. Se știe că e mai ușor să captezi atenția cititorilor dacă prezinți lucrurile într-o manieră senzațio-nalistă, dar eu prefer să fiu de partea adevărului.

în anii 1980, cei din industrie au încercat să comunice cu grupurile care susțineau drepturile animalelor, dar asta le-a adus numai probleme. Așa că proprietarii de ferme avicole au hotărât că le-a fost de ajuns. Am ridicat un zid, și cu asta am terminat. Nu mai vorbim cu cei din afară și nu le mai permitem accesul în ferme. De-acum astea-s regulile, ce să facem. Cei de la PETA nu doresc să discute despre fermele industriale. Ei vor să termine agricultura industrială. N-au absolut nicio idee despre cum funcționează de fapt lucrurile. Bănuiesc că în acest moment discut chiar cu unul dintre adversarii agriculturii industriale.

Dar eu cred în ceea ce vorbesc. Povestea pe care o spun e importantă, dar nu se poate face auzită din cauza țipetelor extremiștilor. Te-am rugat să nu-mi folosești numele, dar până la urmă n-am făcut nimic de care să mă rușinez. Absolut nimic. E nevoie să vezi imaginea de ansamblu ca să înțelegi astfel de lucruri. Și apoi, mai trebuie să înțelegi că am și eu șefi. Și trebuie să îmi hrănesc familia.

Pot să-ți fac o sugestie? înainte să te grăbești să vezi totul, e mai bine să te informezi. Nu te baza doar pe ce vezi, bazează-te pe rațiune. învață despre animale, despre agricultura industrială și despre economia hranei, studiază istoria. începe cu începutul.

4. Primul pui

Descendentul său va fi cunoscut drept *Gallus domesticus*, pui, cocoș, găină, pasăre, *Chicken of Tomorrow*’, găină de carne, găină de ouă, Dl.

*McDonald*⁵ și multe altele. Fiecare nume va spune o poveste, însă în acest moment nicio poveste nu a fost încă spusă și niciun animal nu și-a primit încă numele.

La fel ca toate animalele din aceste timpuri de dinainte de începuturi, el s-a reproduș în funcție de propriile preferințe și instincte. Nu era hrănit de

nimeni, nu era obligat să muncească și nu era nici protejat. Nu purta un semn sau o etichetă care să indice că era proprietatea cuiva. Nimeni nu se gândise că ar putea să devină proprietatea cuiva.

Toată treaba cocoșului sălbatic era să supravegheze ținuturile din jur, să-și avertizeze vecinii în legătură cu prezența intrușilor prin chemări complexe și să-și apere femelele cu lovituri de cioc și zgârieturi. Femela începea să comunice cu puii⁶ încă înainte să iasă din ou, reacționând la micile lor strigăte, mutându-și greutatea corpului de pe un picior pe altul, în al doilea verset din Geneză⁷ se va folosi metafora cloștii - o imagine a protecției și grijii materne - pentru a descrie suflul

‘ în traducere aproximativă: „găina viitorului”. Este vorba despre un documentar din 1948 despre progresul din domeniul creșterii păsărilor (n.t.).

lui Dumnezeu plutind pe deasupra apelor de la începuturi, Iisus va invoca aceeași imagine ca simbol al iubirii protectoare: „De câte ori am voit să adun pe fiii tăi, după cum adună pasărea puii săi sub aripi”. Însă Geneza nu fusese scrisă și nici Iisus Hristos nu se născuse încă.

Primul om

Toată mâncarea pe care o consuma și-o procura prin propriile forțe. În cea mai mare parte a timpului nu trăia în apropierea animalelor pe care le omora. Nu concursa cu celelalte animale pentru spațiu vital și nici nu și-l împărțea cu ele, dar pe de altă parte trebuia să meargă să le caute în natură. Când se întâmpla asta, ucidea animale pe care le cunoștea doar în scurtul răstimp al vânătorii înseși și considera că animalele pe care le vâna⁸ îi erau, într-un fel, egale. Iar animalul pe care îl cunoști are anumite puteri: are anumite abilități care le lipsesc oamenilor, poate fi periculos, poate să dea viață și simbolizează anumite lucruri. Când omul crea ritualuri și tradiții, făcea asta alături de animale. Le desena⁹ în nisip, în noroi și pe pereții peșterilor - nu doar reprezentări ale animalelor existente, ci și creaturi hibride în care erau amestecate forme umane și animale. Animalele erau în egală măsură ceva asemănător și ceva diferit de om. Între om și animale exista o relație complexă și, într-un fel, egalitară. Curând însă asta avea să se schimbe.

Prima problemă

Suntem în anul 8 000 î.H. Cândva o pasăre sălbatică din junglă, găina este acum domesticită, la fel și caprele și vitele. Asta înseamnă că între animale și om există un nou soi de intimitate - noi tipuri de îngrijire și noi forme de violență.

Un loc comun, vechi și modern în același timp, descrie domesticirea drept un proces de coevoluție între oameni și alte specii. În esență, oamenii au făcut un târg cu animalele pe care le-au numit găini, vaci, porci și așa mai departe: vă vom proteja, vă vom procura hrană etc. și în schimb vă vom exploata, vă vom lua laptele și ouăle, vă vom omorî și ne vom hrăni cu carnea voastră. Viața în sălbăcie nu este o petrecere - natura este crudă-, așa că înțelegerea asta e echitabilă. Iar animalele, în felul lor, au acceptat. Michael Pollan spune o astfel de poveste în *The Omnivore's Dilemma*:

Domesticirea este o dezvoltare¹⁰ ce ține mai curând de evoluție decât de politică. În mod cert, nu este un regim pe care oamenii l-au impus cumva animalelor acum zece mii de ani. În schimb, domesticirea a avut loc atunci când o mână de specii deosebit de oportuniste au descoperit, prin încercare și eroare darwinistă, că era mai probabil să supraviețuiască și să prospere într-o alianță cu oamenii decât pe cont propriu. Oamenii le furnizau animalelor hrană și protecție, pentru care animalele le ofereau în schimb laptele, ouăle și - da - carnea lor. Ambele părți au suferit transformări în urma noii lor relații: animalele s-au îmblânzit și au pierdut capacitatea de a se apăra singure în sălbăcie [...] Din punctul de vedere al animalelor, târgul cu omenișia s-a dovedit a fi un succes formidabil, cel puțin până în vremea noastră. [1](#)

Aceasta este versiunea postdarwinistă a străvechiului *mit al consimțământului animalelor*. Mitul este invocat de fermieri pentru a justifica violența inherentă profesiei lor și reapare din când în când în programa facultăților de agronomie. El susține că interesele speciei și cele ale individului sunt deseori în dezacord, dar, dacă n-ar exista specii, n-ar exista nici indivizi. De aici decurge ideea că, dacă specia umană ar deveni vegetaria-nă, n-ar mai exista nici animale crescute în ferme industriale (ceea ce nu este chiar adevărat, fiindcă există deja zeci de rase „ornamentale” de

găini și de porci, care sunt crescute pentru a deveni animale de companie, iar altele ar putea fi păstrate pentru fertilizarea culturilor). Așadar, animalele vor să le creștem. Ele preferă această situație. Unii fermieri pe care i-am cunoscut mi-au povestit că au uitat din greșeală ușile țărcurilor deschise și niciun animal nu a fugit.

În Grecia antică, mitul consimțământului animalelor a fost pus în scenă la Oracolul din Delfi, când animalele erau stropite cu apă pe cap înainte să fie sacrificate. Dacă animalul își scutura capul ca să înlăture apa, se considera că și-a exprimat acordul pentru a fi ucis. Iată ce spunea oracolul: „Când animalul încuviințează de bună voie¹¹, se poate proceda la sacrificarea sa”. O formulă tradițională a vânătorilor yakut din Rusia spune: „Ai venit la mine, stăpâne Urs, pentru că *dorești* să te ucid”.¹² În străvechea tradiție israelită, vițica roșie care urma să fie sacrificială³ pentru izbăvirea Israelului trebuia să meargă ea singură către altar, altminteri ritualul era lipsit de sens. Mitul consimțământului are multe versiuni, dar toate implică o „înțelegere corectă” și, cel puțin metaforic, complicitatea animalului în ceea ce privește domesticirea și uciderea sa.

De ce mitul consimțământului este doar un mit ,

Nu speciile iau decizii, ci indivizii. Și chiar dacă animalele ar putea, cumva, să ia decizii, nu e deloc clar că ele ar alege supraviețuirea speciei, în detrimentul binelui individual. Prin prisma acestei logici, înrobirea unui grup de oameni devine acceptabilă dacă singura alternativă este non existența. (În loc de *Trăiește liber sau mori*, principiul pe care îl impunem animalelor cu care ne hrănim este *Veți trăi în robie, dar măcar o să trăiți*.) Un alt lucru evident este că majoritatea animalelor sunt incapabile să înțeleagă un astfel de aranjament. Găinile pot să facă multe lucruri, dar nu pot să ajungă la astfel de învoieli cu oamenii.

Astea fiind spuse, astfel de obiecții s-ar putea să nu surprindă esențialul problemei. De fapt, majoritatea celor care au animale de casă își pot imagina fără dificultate un mod corect de a se comporta cu câinele sau pisica lor. În mod analog, fiecare își poate imagina metode de creștere la care animalele ar putea să „consimtă”, la modul ipotetic. (Un câine ar putea, teoretic, să fie de acord să fie mâncat, cândva, dacă i s-ar garanta că va avea

parte de o hrană satisfăcătoare mai mulți ani la rând, va putea să stea în aer liber cu alți câini și i se va oferi tot spațiul de care are nevoie.)

Oamenii sunt în stare să-și imagineze astfel de lucruri, au făcut-o și o vor face întotdeauna. Durabilitatea mitului consimțământului animalelor până în ziua de azi ne arată că oamenii sunt conștienți de importanța acestei mize, dar și că doresc să facă ceea ce este corect.

Nu este surprinzător că cei mai mulți oameni au acceptat dintotdeauna consumul de carne ca pe un fapt banal al existenței. Carnea este sățioasă, iar celor mai mulți oameni le place mirosul și gustul. (De asemenea, nu este surprinzător că unii oameni i-au transformat pe alții în sclavi, de-a lungul istoriei umanității.) Însă din cele mai vechi timpuri, așa cum o arată mărturiile păstrate, oamenii au manifestat o anumită ambivalență în legătură cu violența și moartea inerente obiceiului de a consuma animale. Așa că am început să ne spunem unii altora povești.

Prima uitare

Vedem atât de rar animale crescute la fermă în prezent, că e ușor să uităm toate aceste lucruri. Generațiile de dinainte erau mult mai familiarizate atât cu personalitatea animalelor, cât și cu violența pe care o suportau din partea noastră. Strămoșii noștri știau că porcii sunt jucăuși, inteligenți și curioși („la fel ca și câinii”, am spune noi), dar și că au relații sociale complexe („la fel ca primatele”, am spune noi). Totodată, știau cum arată privirea și comportamentul unui porc ținut în cușcă și nu le era străin zbieretul ca de bebeluș al porcului care e castrat sau dus la tăiere.

Fiindcă interacțiunile noastre cu animalele sunt atât de reduse, e mult mai ușor să ignorăm în ce măsură propriile acțiuni pot să influențeze modul în care sunt tratate. Problema pe care o ridică consumul de carne a devenit una abstractă: la acest nivel nu mai există un animal anume, o expresie singulară a bucuriei sau a suferinței, nu mai există o codiță care să se scuture și niciun țipăt de durere. Elaine Scarry observa că: „Frumusețea se revelează întotdeauna în cazuri particulare”.¹⁴ Cruzimea, pe de altă parte, preferă planul abstract.

Unii au încercat să elimine această diviziune vânând sau măcelărind un animal cu propriile mâini, ca și cum o astfel de experiență ar legitima, cumva, consumul de animale. E o soluție stupidă. A ucide pe cineva dovedește că ești capabil de crimă, dar nu arată care sunt motivele pentru care trebuie sau nu să o comiți.

A ucide tu însuți un animal este cel mai adesea un mod de a uita această problemă, pretinzând în același timp că ții cont de ea. E o atitudine mai rea decât ignoranța, probabil. Poți să trezești pe cineva din somn, dar, oricât zgomot faci, nu poți să trezești pe cineva care se preface că doarme.

Ce era moral altădată, în relația cu animalele?¹⁵

Cândva, perspectiva morală dominantă cu privire la animalele domestice nu cerea nimănui să renunțe la consumul de carne, bineînțeles, dar nici nu aproba nepăsarea față de animale. Recomandarea standard era să fii *responsabil* față de ceea ce mănânci.

Grija față de animalele domestice, impusă de această formă de responsabilitate față de sursa de hrană, nu era impusă, neapărat, de o morală oficială - nici nu era nevoie, fiindcă ea avea la bază necesitățile economice care țineau de creșterea animalelor domestice. Însăși natura relației dintre oameni și animale domestice impunea o anumită preocupare pentru bunăstarea lor, în sensul că omul trebuia să le furnizeze hrană și un mediu sigur animalelor lui. A avea grijă de animalele tale era, într-o anumită măsură, o manieră rezonabilă de a-ți administra afacerea. Însă siguranța dată de faptul că oamenii erau apărați de câini ciobănești și că aveau la dispoziție apă curată avea un preț: animalele domestice erau castrate, munceau până la epuizare, erau deseori mutilate, însemnate cu fierul roșu, puii erau separați de mame și, în fine, erau măcelărite. Era ca și cum animalele aveau parte de protecția poliției, însă în schimbul acesteia, polițiștii înșiși aveau dreptul să le sacrifice - iată un alt mod de a înțelege expresia „apărăm și servim”².

Etica responsabilității față de ce mănânci s-a păstrat și a evoluat de-a lungul a mii de ani. S-a metamorfozat în multe alte sisteme etice, adaptându-se la o cultură sau alta: în India a dus la interdicția de a consuma carne de vacă, în Islam și iudaism a dus la obligația ca animalele să fie ucise rapid, iar în

tundra rusă i-a făcut pe yakuți să afirme că animalele doresc ele însele să fie omorâte. Dar această etică nu avea să supraviețuiască la nesfârșit.

Etica responsabilității față de ce mănânci nu s-a învechit odată cu trecerea timpului, ci a murit brusc. Mai precis, a fost ucisă.

Primul muncitor la linia de producție

Apărute în Cincinnati, de unde s-au răspândit în Chicago la sfârșitul anilor 1920 și începutul anilor 1930⁶, primele fabrici industriale „de procesare a cărnii” (cu alte cuvinte, abatoarele) au înlocuit măcelarii calificați cu echipe de bărbați care realizau serii de sarcini coordonate care le amorteau mintea, mușchii și articulațiile. Printre ei, unii erau specializați exclusiv în tăierea capetelor, a membrelor¹⁷, a cozilor, jupuirea, spintecarea sau dezosarea și fasonarea carcaselor. Însuși Henry Ford s-a declarat impresionat de eficiența acestor linii de producție¹⁸, al căror mod de funcționare l-a aplicat în industria auto, revoluționând, astfel, procesul de producție din fabrici. (Asamblarea unei mașini se pare că nu e nimic altceva decât procedeul inversat al dezmembrării unei vaci.)

Necesitatea presantă de a îmbunătăți¹⁹ eficiența abatoarelor și a procesului de prelucrare a fost determinată, parțial, de progresele din transportul feroviar. De exemplu, în 1879 s-a inventat vagonul frigorific, care permitea transportul unor cantități mai mari de carne în zone tot mai îndepărtate ale țării. Astăzi, nu e ceva ieșit din comun să găsești într-un supermarket produse de carne care au traversat jumătate de glob pentru a ajunge acolo. Carnea pe care americanii o consumă străbate, în medie, aproximativ 2 400 de kilometri²⁰. E ca și cum aș conduce din Brooklyn până în Texas ca să iau prânzul.

În 1908, unele linii de tăiere au fost dotate cu un sistem de benzi rulante²¹, ceea ce a făcut ca viteza liniilor să fie controlată de niște simpli supraveghetori, în locul muncitorilor calificați. Viteza a tot crescut în următorii 80 de ani - dublându-se sau chiar triplându-se²² - ceea ce a condus, previzibil, la o creștere²³ a numărului de animale care nu erau ucise din prima încercare și a rănilor cauzate muncitorilor.

în ciuda schimbărilor din procesul de prelucrare, la începutul secolului XX animalele erau crescute la fel ca întotdeauna - și la fel cum își imaginează majoritatea oamenilor că se întâmplă azi. Fermierilor încă nu le venise ideea să trateze animalele vii ca și cum ar fi deja moarte.

Primul fermier industrial

în 1923, în Peninsula Delmarva²⁴ (Delaware-Maryland-Virginia), o casnică din Oceanview pe nume Celia Steele a avut parte de un mic incident aproape comic, care a dus la apariția industriei avicole moderne și a dat un puternic avânt dezvoltării agriculturii industriale. Celia Steele, care se îngrija de mica fermă de păsări a familiei, a primit prin poștă 500 de pui de găină în locul celor 50 pe care îi comandase. În loc să se descotorosească de ei, a hotărât să facă un experiment, ținând păsările în interior pe timpul iernii. Datorită suplimentelor alimentare care începeau să apară pe piață²⁵, păsările au supraviețuit, iar Celia Steele a putut să-și continue experimentul. În 1926, Steele avea 10 000 de păsări²⁶, iar în 1935, 250 000²⁷. (În 1930, o gospodărie din America avea în medie²⁸ doar 23 de exemplare.)

La doar zece ani de la succesul lui Steele²⁹, Peninsula Delmarva a devenit capitala mondială a cărnii de pasăre. În comitatul Sussex din Delaware se produc în prezent peste 250 de milioane de găini de carne pe an, aproape de două ori mai mult decât în oricare alt comitat din America. Producția de carne de pasăre este activitatea economică esențială din regiune³⁰, fiind totodată principala sursă de poluare. (Nitrații contaminatează o treime³¹ din pânza freatică din regiunile agricole din Delmarva.)

Înghesuite și private luni întregi de mișcare și lumină naturală, păsările lui Steele n-ar fi supraviețuit³² fără suplimente de vitamina A și D, ale căror beneficii în hrănirea animalelor fuseseră descoperite de curând. La fel, Steele n-ar fi putut să comande 50 de păsări, dacă înainte de asta nu s-ar fi dezvoltat crescătoriile de pui dotate cu incubatoare artificiale. Mai mulți factori - tehnologii descoperite mai multe generații la rând - s-au acumulat și s-au amplificat reciproc într-un mod neașteptat.

În 1928, președintele Herbert Hoover promitea câte un „pui în fiecare oală”. Promisiunea sa nu doar că a fost împlinită, ci chiar depășită, însă într-un

mod pe care nu l-a prevăzut nimeni. La începutul anilor 1930, arhitecții primelor tipuri de ferme industriale, precum Arthur Perdue și John Tyson, au început să se arate interesați de industria avicolă. Contribuția lor la știința în plină dezvoltare a agriculturii industriale moderne constă într-o serie de „inovații” în procesul de producere a cărnii de pasăre aduse înainte de cel de-al Doilea Război Mondial. S-a trecut la o hrană ieftină, hibridul de porumb, produs cu ajutorul subvențiilor guvernamentale³³, și care era distribuit păsărilor cu ajutorul hrănitoarelor automatizate³⁴. S-a inventat un procedeu numit debecare³⁵ - cauteri-zarea ciocului păsării cu o lamă fierbinte - automatizat și el, la rândul său (ciocul este principalul instrument de explorare al păsării). Iluminatul artificial și ventilarea automată au făcut posibilă creșterea unui număr tot mai mare de păsări, deschizând calea manipulării ciclului de creștere al păsării.

Fiecare aspect al vieții păsărilor a fost adaptat cu scopul de a produce tot mai multă carne la un cost tot mai scăzut. Sosise timpul pentru o nouă invenție.

Prima găină de mâine

În 1946, industria avicolă a devenit interesată de cercetările din domeniul geneticii și, cu ajutorul USDA, a lansat concursul „Găina de mâine”, cu scopul de a crea o pasăre care, hrănită mai puțin, produce mai multă carne. Câștigătorul a fost Charles Vantress, din Marysville, California - ceea ce a constituit o surpriză. (Până atunci, New England fusese principala regiune unde exista un program de cercetare privind reproducerea selectivă.) Folosindu-se de selecția artificială, Vantress a încrucișat cocoșul cu penaj roșu din rasa Cornish și găina de New Hampshire. Potrivit unui articol dintr-o revistă de specialitate, exemplarele din această varietate „aveau pieptul mai voluminos, așa cum avea să se ceară din ce în ce mai mult pe piață - cerere stimulată și de dezvoltarea marketingului după război”⁶

În anii 1940 am asistat, de asemenea, la introducerea³⁷ sulf-amidelor și a antibioticelor în alimentația păsărilor, ceea ce le stimulează creșterea și stopează bolile provocate de izolare. Regimul alimentar și medicamentos au fost aplicate tot mai des „găinilor de mâine”, recent selecționate, și

începând cu anii 1950 nu a mai existat o singură specie de găini, ci două: una pentru carne și alta pentru ouă.

La fel ca alimentația și mediul, codul genetic al găinilor a fost manipulat tot mai mult pentru ca acestea să producă o cantitate uriașă de ouă (găinile ouătoare)³⁸ sau carne, în special piept (găinile de carne). Din 1935 până în 1995, greutatea medie³⁹ a găinilor de carne a crescut cu 65%, în timp ce durata lor de creștere s-a scurtat cu 60%, iar necesarul de hrană a scăzut cu 57%. Pentru a înțelege cât de radicală este această schimbare, imaginează-ți un copil care ajunge la o greutate de 136 de kilograme la zece ani, mâncând doar batoane de grano-la și vitamine Flintstones.

Modificările codului genetic al găinilor nu sunt niște schimbări banale: ele au dictat modul în care păsările sunt crescute. Odată cu aceste modificări, medicamentele și izolarea au fost utilizate nu doar pentru creșterea profitabilității, ci și din cauză că de ele depindea în mare măsură sănătatea păsărilor - de multe ori ele nici nu supraviețuiau altfel.

Mai grav, aceste păsări modificate genetic nu mai reprezintă un segment oarecare din industria avicolă; în prezent, sunt singurele găini crescute pentru consum. În trecut, pe teritoriul Statelor Unite existau zeci de soiuri de găini (de exemplu, Jersey Giants, New Hampshire, Plymouth Rock), perfect adaptate la condițiile de mediu din regiunea lor. Acum există doar găini crescute în ferme industriale.

În anii 1950 și 1960, companiile avicole au reușit să realizeze o integrare verticală totală. Astfel, ele dețin fondul genetic (în prezent, două companii au drept de proprietate asupra a trei sferturi din⁴⁰ materialul genetic al găinilor de carne din întreaga lume), păsările însele, necesarul de medicamente, hrana, abatoarele și mărcile comerciale. Nu doar tehnicile s-au schimbat: biodiversitatea a lăsat locul uniformității genetice, departamentele universitare dedicate studierii creșterii animalelor s-au transformat în departamente ale științelor animale - un domeniu dominat cândva de femei era acum preluat de bărbați -, iar fermierii experimentați s-au văzut înlocuiți de zilieri și de angajați cu contract temporar de muncă. A început o cursă contra-cronometru a eficienței cu orice preț. Pământul s-a înclinat pe axa sa și toate lucrurile au luat-o la vale.

Prima fermă industrială

Ferma industrială nu a fost ceva absolut nou, ci mai degrabă consecința mai multor inovații. Pajiștile verzi au fost înlocuite cu terenuri sterpe și îngrădite, în locul hambarelor de altădată s-au construit sisteme de izolare pe mai multe niveluri, iar animalele obișnuite dintr-o fermă au fost înlocuite cu animale modificate genetic - păsări care nu puteau zbura, porci care nu puteau supraviețui în exterior, curcani care nu se puteau reproduce pe cale naturală.

Ce semnificație au avut și au aceste schimbări? Jacques Derrida, unul dintre puținii filosofi contemporani care au încercat să răspundă la această întrebare incomodă, scrie: „în prezent, nimeni nu poate nega acest eveniment, nimeni nu poate să nege proporțiile fără precedent ale înrobirii animalelor, indiferent de cum o interpretezi, indiferent de cum te raportezi la consecințele sale practice, tehnice, științifice, juridice, etice sau politice”.⁴¹ Apoi continuă:

O astfel de înrobire (...) poate fi numită violență, în sensul neutru al termenului. (...) Nimeni nu poate să nege cu seriozitate sau pentru mult timp faptul că oamenii fac tot ce le stă în putință să ascundă această cruzime față de alții sau față de ei înșiși, pentru a organiza la o scală globală uitarea sau interpretarea greșită a acestei violențe.

Oamenii de afaceri americani din secolul XX au planificat și au pus în practică - pe cont propriu sau în colaborare cu guvernul și comunitatea științifică - o serie de revoluții în agricultura industrială. La începutul filosofiei moderne (al cărei reprezentant principal a fost Descartes), animalele erau văzute ca niște mașini, iar fermele industriale au transformat această idee în realitate pentru mii, apoi milioane și, în prezent, miliarde de animale.

Așa cum s-a tot scris în jurnalele de specialitate din sectorul agriculturii industriale⁴² din 1960 încoace, găina de ouă ar trebui văzută ca „o mașină foarte eficientă de conversie” (*Farmer and Stockbreeder*), porcul, ca „o mașină dintr-o fabrică” (*HogFarm Management*), iar în secolul XXI ar trebui să ne așteptăm să apară „un manual computerizat care să descrie

procesul de fabricație al unor creaturi personalizate” (*Agricultural Research*).

Revoluțiile din domeniul tehnologiei și științei au dus la ieftinirea laptelui, cărnii și ouălor. În ultimii 50 de ani⁴³, pe măsură ce fermele industriale au început să producă nu doar carne de pasăre, ci și lactate, carne de vită și de porc, costul mediu al unei locuințe noi a crescut cu aproximativ 1 500%; cel al unei mașini noi, cu 1 400%, în timp ce prețul laptelui a crescut cu 350%, doar, iar cel al ouălor și al cărnii de pasăre nici măcar nu s-a dublat. Dacă se ia în calcul inflația, proteina animală costă azi mai puțin decât în oricare altă perioadă istorică. (Asta dacă nu se iau în calcul costurile de externalizare -subvențiile agricole, impactul asupra mediului, bolile umane și așa mai departe - care ar face ca prețul proteinei animale să atingă valori record.)

În prezent, carnea destinată consumului este produsă în cea mai mare parte în fermele industriale - 99,9% din găinile de carne⁴⁴, 97% dintre găinile de ouă, 99% dintre curcani, 95% dintre porci și 78% dintre bovine - dar există câteva alternative demne de luat în seamă. În industria cărnii de porc, micii fermieri au început să se asocieze în cooperative, ca să reziste. De asemenea, pescuitul sustenabil și creșterea bovinelor au un ecou mediativ semnificativ și au cucerit părți importante din piață. Însă transformarea industriei avicole -cel mai mare și mai influent sector din agricultura animală (99% dintre animalele de pe uscat care sunt sacrificate sunt păsări) - încă nu e completă. Oricât de incredibil pare, a mai rămas un crescător de păsări cu adevărat independent...

5. Sunt ultimul crescător de păsări

Numele meu este Frank Reese și sunt crescător de păsări. Mi-am dedicat toată viața acestei activități. Nu știu de unde vine pasiunea asta a mea. Mi-am făcut studiile într-o școală minusculă de țară care avea o singură clasă. Mama mi-a povestit că unul dintre primele lucruri pe care le-am scris a fost o povestioară cu titlul „Eu și curcanii mei”.

Mi-a plăcut dintotdeauna frumusețea și maiestuozitatea curcanilor. Îmi place mersul lor țațoș. Nu știu cum să explic asta. Îmi plac la nebunie

modelele de pe penele lor. Mereu mi-a plăcut personalitatea lor. Sunt atât de curioși, jucăuși, prietenoși și plini de viață, f

Seara, când stau în casă și îi ascult, pot să-mi dau seama dacă se simt bine sau nu. Am avut grijă de curcani aproape 60 de ani și am ajuns să le cunosc vocabularul. După zgomotul pe care îl fac, pot să spun dacă se bat doi curcani sau e un oposum în hambar. Știu ce sunet scot când sunt speriați și când sunt entuziasmați de ceva nou. E minunat să asculți o mamă curcan. Când le vorbește puilor, registrul ei vocal este extrem de bogat. Și puii ei înțeleg imediat când le spune - „Fugiți și ascundeți-vă sub mine” sau „Dați-vă mai încolo”. Curcanii știu ce se întâmplă în jurul lor și sunt capabili să comunice în legătură cu asta. Nu încerc să arăt că au trăsături umane, pentru că nu e așa, sunt doar niște curcani. Nu fac altceva decât să-i descriu așa cum sunt.

Foarte mulți oameni încetinesc când trec cu mașina pe lângă ferma mea. Primesc în vizită multe grupuri de școlari, grupuri de la biserici și organizații de tineri. Câteodată puștii mă întreabă cum a ajuns un curcan în copac sau pe acoperișul casei. Le răspund: „A zburat acolo!” Iar ei nu mă cred! Pe vremuri, în America, curcanii erau crescuți pe câmp, așa cum îi cresc și eu. Câteva sute de ani, acesta a fost singurul tip de curcan și toată lumea se hrănea cu carne de curcan. Curcanii mei sunt singurii care au mai rămas, iar eu sunt singurul fermier care îi mai crește în felul acesta.

Niciunul dintre curcanii vânduți în supermarket nu poate să meargă normal și cu atât mai puțin să sară sau să zboare. Știai asta? Nici măcar nu pot să se împerecheze. Nici măcar curcanii crescuți fără antibiotice, curcanii bio sau cei crescuți în aer liber. Toți au același cod genetic absurd, iar organismul lor nu mai este capabil să facă asta. Toți curcanii vânduți în magazine sau serviți într-un restaurant au fost obținuți prin înseminare artificială. Dacă rezultatul ar fi o mult mai mare eficiență, ar mai fi cumva, dar aceste animale nici nu pot să se reproducă natural. Ce este sustenabil în toată chestia asta?

Curcanii mei pot să suporte frigid, zăpada, înghețul - nu li se întâmplă nimic. Însă dacă aş avea curcani industriali moderni ar fi prăpăd. N-ar supraviețui niciunul. Curcanii mei pot să se deplaseze fără probleme prin 30 de centimetri de zăpadă. Și au ghearele, aripile și ciocurile intacte -

toate sunt la locul lor, nu le-am tăiat și nu le-am distrus nimic. Nu-i vaccinez și nu le pun antibiotice în mâncare, pentru că nu am de ce. Curcanii mei fac mișcare toată ziua. Și fiindcă nu le-am alterat codul genetic, au un sistem imunitar puternic în mod natural. Curcanii mei nu mor. Dacă găsiți curcani mai sănătoși decât ai mei, să mi-i aduceți să-i văd, altfel nu cred. Cei din industrie au ajuns la concluzia că nu ai nevoie de animale sănătoase ca să faci profit - asta a fost marea revoluție din domeniu. Animalele bolnave sunt mai profitabile. Animalele sunt cele care plătesc pentru dorința noastră de a avea hrană oricând în schimbul unei sume derizorii.

N-am avut nevoie de biosecuritate niciodată. Uită-te la ferma mea. Oricine poate să vină în vizită și n-am niciun motiv să ezit să-mi duc animalele la târguri. Le spun mereu oamenilor să meargă să viziteze o fermă industrială de curcani. S-ar putea să nici nu fie nevoie să intre în clădire. Mirosul se simte de cum ajungi în zonă. Dar oamenii nu vor să audă astfel de lucruri. Nu vor să audă că fermele acelea mari de curcani au incineratoare unde sunt arși curcanii care mor zilnic. Nu le pasă că din curcanii trimiși cu camioanele la abator, 10-15% mor în timpul transportului. Știi câți dintre curcanii mei au murit în timpul transportului anul acesta de Ziua Recunoștinței? Niciunul. Dar astea-s simple cifre, lucruri neînsemnate. Contează să iasă banul. 15% dintre curcani mor sufocați. Ei, și? îi aruncăm în incinerator.

De ce mor atât de multe păsări din fermele industriale? Chiar ieri, un pediatru din oraș mi-a spus că diagnostichează tot felul de boli pe care înainte nu le-a văzut niciodată. Nu doar diabet juvenil, ci și boli inflamatorii și autoimune pe care foarte mulți doctori nici măcar nu știu cum să le numească. Fetele ajung la pubertate mult mai repede, copiii sunt alergici la aproape orice, iar astmul a scăpat de sub control. Toată lumea știe că de vină este alimentația. Manipulăm genele animalelor, le dăm hormoni de creștere și medicamente despre care nu se știe mare lucru, iar apoi ne hrănim cu carnea lor. Copiii de azi sunt prima generație care crește cu o astfel de hrană și sunt parte dintr-un experiment științific pe scară largă. Mi se pare ciudat că oamenii sunt foarte supărări când aud că un jucător de baseball a luat hormoni de creștere, când noi le dăm hormoni tot timpul animalelor cu a căror carne ne hrănim copiii.

In prezent, oamenii nu mai au niciun fel de legătură cu animalele crescute pentru carne. În tinerețea mea, mai întâi te ocupai de gospodărie și abia apoi luai micul dejun. Părinții ne spuneau că, dacă nu avem grijă de animale, nu vom avea ce să mâncăm. N-am fost niciodată într-o vacanță. Cineva trebuia să fie tot timpul la fermă, să aibă grijă de ele. Îmi aduc aminte că părinții ne duceau în excursii de câte o zi, dar nu ne plăcea deloc, fiindcă dacă nu ajungeam acasă înainte să se întunece urma să stăm toată seara pe pășune, încercând să băgăm vacile înăuntru, și că le vom mulge pe întuneric. Trebuia neapărat să facem asta, orice s-ar fi întâmplat. Dacă nu vrei responsabilități, n-are rost să te faci fermier. Fiindcă trebuie să-ți asumi responsabilitățile, dacă vrei ca totul să fie bine. Și dacă nu poți să faci totul bine, mai bine nu te apuci. E simplu. Și-ți mai spun un lucru: dacă consumatorii nu vor să-l plătească pe fermier ca să-și facă treaba corect, n-ar trebui să mai mănânce carne.

Sunt destui oameni cărora le pasă de astfel de lucruri. Și nu mă refer la oameni bogați. Mulți dintre cei care cumpără curcani de la mine nu sunt deloc bogați - încearcă să se descurce cu salariul pe care îl au. Dar sunt dispuși să plătească mai mult pentru că au anumite convingeri. Sunt dispuși să plătească prețul real. Iar celor care spun că prețul e prea mare pentru un curcan, le spun întotdeauna: „Nu te obligă nimeni să mănânci carne de curcan”. Poate că nu-ți dă mâna să fii atent la ce mănânci, dar în același timp, sunt sigur, nu-ți poți permite nici să nu-ți pese.

Toată lumea spune să cumperi produse proaspete de la producători locali. E o înșelătorie. E același tip de păsări, iar suferința este înscrisă în genele lor. Când a fost creat tipul de curcan produs în masă astăzi, mii de curcani au murit în experimente. Să aibă picioarele mai scurte sau carena mai scurtă? Să fie așa sau așa? În natură, bebelușii umani se nasc uneori cu diformități. Însă nimeni nu și-a făcut un scop din a reproduce aceste defecte din generație în generație. Numai că exact asta s-a făcut în cazul curcanilor.

În cartea sa, The Omnivore's Dilemma, Michael Pollan scrie că Pofyface Farm e o fermă extraordinară, dar n-are nici pe departe adevărat. E o fermă oribilă. Joel Salatin produce păsări în mod industrial. Dă-i un telefon și pune-i câteva întrebări. Da, e adevărat, le crește în aer liber. Dar nu are

nicio importanță. E ca și cum ai merge pe autostradă cu o Honda stricată și spui că e Porsche. De obicei, găinile de la KFC sunt tăiate după 39 de zile. Sunt abia niște pui. Așa de repede cresc. Găinile organice de la ferma lui Salatin sunt tăiate după 42 de zile. Asta din cauză că el crește același tip de găini, iar aceste exemplare nu pot fi lăsate să trăiască mai mult, fiindcă genele lor sunt complet date peste cap. Gândește-te, numai - există găini pe care nu poți să le lași să trăiască mai departe de perioada adolescenței. Poate că Salatin îți va răspunde că încearcă, pe cât posibil, să facă lucrurile bine, dar că e prea costisitor să crești păsări sănătoase. Îmi cer scuze, dar nu pot să-l laud, să-i spun că e un tip de treabă ș.a.m.d. Aici nu vorbim despre obiecte, ci despre animale, și n-ar trebui niciodată să spunem că facem lucrurile cât putem de bine. Sau faci lucrurile cum trebuie, sau nu le mai faci deloc.

Eu fac totul cum trebuie, de la început până la sfârșit. Cel mai important, folosesc materialul genetic al păsărilor de acum un secol. Se dezvoltă mai lent? Da, e adevărat. Trebuie să le dau mai mult hrană? Da. Însă uită-te la ele și spune-mi dacă ți se par sănătoase sau nu.

Nu sunt de acord nici cu expediatul puilor de curcan prin poștă. Multor producători nu le pasă dacă jumătate din curcanii lor mor din cauza stresului produs de transportul prin poștă sau că exemplarele care ajung la destinație au cu aproape 2,5 kilograme mai puțin. Dar mie îmi pasă. Animalele mele stau pe pășune cât vor, nu le mutilez și nu le îndop cu medicamente. Nu manipulez sursa de lumină și nu le înfometez ca să le impun un ciclu de viață artificial. Refuz să transport curcanii dacă este prea cald sau prea frig. În plus, îi transport doar noaptea, când sunt mai liniștiți. Am impus un număr-limită de curcani într-un transport cu camionul, deși aș putea să încarc mult mai mulți. Curcanii mei sunt întotdeauna transportați în poziție normală, nu atârnați de picioare, chiar dacă asta înseamnă că durata călătoriei este mai mare. La abatorul nostru i-am obligat să încetinească toate operațiunile. Muncitorii sunt plătiți de două ori mai mult ca să facă totul de două ori mai încet. Mai întâi trebuie să descarce curcanii din camioane. Trebuie să fie atenți să nu le rupă oasele și să nu le provoace un stres inutil. Totul se face manual și cu multe precauții. Am grijă personal ca toate operațiunile să se desfășoare așa cum trebuie. Curcanii sunt anesteziați înainte să fie legați. În mod normal, ei

sunt suspendați de picioare cât sunt încă vii și apoi sunt electrocuțați într-o baie de apă, dar noi nu facem asta. Noi îi omoram unul câte unul. O singură persoană face asta, cu mâna. Când sunt uciși unul câte unul, se lucrează ca la carte. Ce-mi stârnește groază e că unii aruncă păsările de vii în apă fierbinte. Sora mea a lucrat într-un abator avicol foarte mare pentru că avea nevoie de bani. A rezistat numai două săptămâni. Asta s-a întâmplat în urmă cu mai mulți ani, dar chiar și acum mai vorbește despre grozăviile de acolo.

Oamenilor le pasă de animale, sunt convinși. Numai că pur și simplu nu vor să știe cum sunt tratate sau să plătească mai mult. Un sfert din găini au fracturi create prin presiune. Sunt înghesuite unele în altele, trăiesc în propriul gunoi și nu văd niciodată soarele. Unora le cresc ghearele în jurul zăbrelelor de la cuști. Așa ceva n-ar trebui să se întâmple. Păsările simt durerea când sunt tăiate. E ceva greșit, iar oamenii știu asta. Nu e nevoie să-i faci să înțeleagă acest aspect. Trebuie doar să-i convingi să acționeze altfel. Eu nu sunt mai bun decât alții, nu încerc să conving pe cei din jur să trăiască după standardele mele de corectitudine. încerc să-i conving să trăiască după standardele lor.

Mama avea sânge indian. De la ea am moștenit acea nevoie a indienilor de a-și cere scuze în anumite situații. Toamna, când mulți alții își arată recunoștința, eu îmi cer scuze. Nu suport să văd curcanii încărcări în camion, așteptând să fie duși la abator. Parcă se uită la mine și-mi spun: „Scoate-mă de aici”. A ucide este ceva... Uneori, îmi caut justificări, îmi spun că, cel puțin, le fac moartea mai ușoară celor pe care le am în grijă. E ca și cum se uită la mine, iar eu le spun: „Vă rog să mă iertați”. N-am ce face. O iau personal. Egreu să lucrezi cu animalele. În seara asta, o să ies în curte ca să chem toți curcanii care au sărit gardul. Curcanii sunt obișnuiți cu mine, mă cunosc, iar când ies afară, vin spre mine fugind, apoi le deschid ușa și intră. Dar tot eu sunt cel care încarc curcani cu miile în camioane și îi trimit la abator.

Oamenii se concentrează asupra ultimei secunde de viață. Mi-aș dori să se concentreze asupra întregii existențe a animalului. Dacă ar trebui să aleg între a ști că îmi va fi tăiat gâtul la sfârșitul celor șase săptămâni de viață - operațiune care ar putea să dureze trei minute -, dar că voi trăi în chinuri

în tot acest timp, probabil că aş cere să mi se taie gâtul de la bun început. Oamenii nu văd decât uciderea animalului şi îşi spun: „Ce mare lucru dacă animalul nu poate să meargă sau să se mişte, până la urmă tot o să moară!” Dacă ar fi vorba despre copilul tău, ai vrea să sufere trei ani sau doar trei minute? Puiul de curcan nu este un bebeluş, dar tot suferă. N-am vorbit cu nimeni care lucrează în această industrie - director, veterinar, simplu angajat, oricine - care să se îndoiască de faptul că animalele simt durerea. Aşadar, ce grad de suferinţă este acceptabil? Asta e întrebarea cea mai importantă pe care trebuie să ne-o punem. Câtă suferinţă este pregătit fiecare dintre noi să accepte, din punct de vedere moral, în schimbul hranei?

Nepotul meu și soția lui au avut un copil, însă imediat după naștere doctorul le-a spus că nu va supraviețui. Amândoi sunt foarte religioși. Au apucat să țină bebelușul în brațe 20 de minute. Chiar dacă a trăit foarte puțin, copilul a făcut parte din viața lor. Mi-au spus că n-ar fi renunțat pentru nimic în lume la cele 20 de minute. I-au mulțumit lui Dumnezeu și l-au slăvit numele, cu toate că bebelușul a avut o viață extrem de scurtă. Înțelegeți ce vreau să spun?

[illegible]

[illegible]

Un american mănâncă, în medie¹, echivalentul a 21 000 de animale în timpul vieții sale - câte un animal pentru fiecare literă din ultimele pagini.

Lam Hoi-ka

Brevig Mission este un mic oraș inuit situat pe partea americană a Strâm-toni Bering. Singurul angajat guvernamental cu normă întreagă este un „administrator financiar”. Orașul nu are un post de poliție, pompieri, nu există un departament de gestionare a deșeurilor și nici lucrători utilitari. Surprinzător, există un site de matrimoniale. (Ai crede căîntr-un orașcare numără 276 de locuitori cam toată lumea știe cine este disponibil.) După cum am putut să văd pe site, există două femei și doi bărbați careîși caută iubirea, aparent o combinație perfectă, numai că unul dintre bărbați nu este atras de femei. Unul dintre ei, Cutieguyl, un african de culoare care se descrie drept „un tip simpatic, cu înălțimea de 1,67”, este a doua cel mai puțin probabilă persoană la

care te-ai putea gândi că locuiește în Brevig. Prima este Johan Hultin, un suedez de 1,80 de centimetri, cu părul des și alb, și cu un barbișon alb îngrijit. Hultin a ajuns în Brevig în 19 august 1997 fără să spună cuiva despre călătoria lui și a început imediat să sape. Sub stratul de gheață se găseau cadavre. Mai precis, o groapă comună.

Adânc, în permafrost, erau conservate corpurile victimelor pandemiei de gripă din 1918. Singura persoană căreia Hultin i-a împărtășit planurile sale este Jeffery Taubenberger, un alt om de știință interesat să descopere originea pandemiei de gripă din 1918.

Căutarea în care s-a lansat Hultin are legătură cu un alt eveniment. Cu câteva luni înainte de sosirea lui în Brevig Mission, un virus de tipul H5N1 prezent la găinile din Hong Kong „a trecut” pentru prima dată, din câte se pare, la om - un incident care ar fi putut să aibă o importanță istorică.

Lam Hoi-ka, un băiețel de trei ani, a fost prima dintre cele șase victime care au fost răpuse² de această versiune extrem de periculoasă a virusului H5N1. Am ajuns să-i știu numele - iar în prezent și tu îl cunoști -, fiindcă atunci când un virus letal sare de la o specie la alta se deschide o fereastră prin care o nouă pandemie ar putea să se abată asupra lumii. Dacă autoritățile sanitare nu ar fi acționat cum trebuie (sau dacă am fi avut ghinion), Lam Hoi-ka ar fi putut să fie primul mort într-o epidemie la nivel global. Și încă nu este exclus să moară într-o viitoare pandemie. Chiar dacă nu mai face valuri în presă, virusul H5N1 nu a dispărut. Întrebarea este dacă va continua să ucidă un număr relativ mic de oameni sau va apărea o mutație mult mai periculoasă. Viruși precum H5N1 sunt ca niște antreprenori feroce, inovând mereu, neobosiți în dorința lor de a corupe sistemul imunitar uman.

În timp ce coșmarul reprezentat de virusul H5N1 plana asupra planetei, Hultin și Taubenberger au vrut să știe ce a cauzat pandemia de gripă din 1918. Motivul lor era întemeiat: pande-mia din 1918 a ucis mai mulți oameni și mai rapid³ decât orice altă boală - sau orice *alt lucru* - de-a lungul istoriei.

Gripa

Pandemia din 1918 a rămas în amintirea oamenilor cu numele de „gripa spaniolă”, fiindcă presa din Spania a fost singura presă occidentală care a prezentat în mod adecvat impactul său devastator. (Asta s-a datorat, speculează unii, faptului că spaniolii nu erau în război - presa spaniolă nu era la fel de afectată de cenzură, iar atenția sa nu era deturnată de avalanșa de știri pe care le generează războiul.) În ciuda numelui, gripa spaniolă s-a răspândit în toată lumea - motiv pentru care vorbim despre o pandemie, în loc de o simplă epidemie. Totuși nu a fost singura pandemie de gripă și nici cea mai recentă din istorie (au mai existat pandemii în 1957 și în 1968), dar a fost de departe cea mai letală. În timp ce SIDA a provocat moartea a 24 de milioane de oameni în aproximativ 24 de ani, gripa spaniolă a făcut la fel de multe victime⁴ în 24 de săptămâni. În urma unor recalculări mai recente ale numărului de victime⁵, se pare că gripa a ucis între 50 și 100 de milioane de oameni pe tot globul. Estimările arată că s-au îmbolnăvit un sfert dintre americani⁶ și probabil un sfert din toată populația lumii.

Spre deosebire de majoritatea formelor de gripă, care amenință doar viața celor tineri, bătrâni și deja bolnavi, gripa spaniolă a ucis oameni sănătoși, în floarea vârstei. Mortalitatea cea mai mare a fost la cei între 25 și 29 de ani⁷, iar la apogeul pandemiei speranța de viață a americanilor⁸ a scăzut la 37 de ani. America - și nu numai - a avut atât de mult de suferit, încât mi-e greu să înțeleg de ce n-am învățat mai multe despre asta la școală și de ce sunt atât de puține comemorări ale evenimentului. La apogeul îmbolnăvirilor, în America mureau chiar și 20 000 de persoane pe săptămână⁹. Pentru a săpa gropile comune erau folosite excavatoare acționate cu abur¹⁰.

Lucrul de care se tem autoritățile sanitare din prezent este că un astfel de eveniment s-ar putea repeta. Foarte multe voci insistă că o pandemie declanșată de o tulpină a virusului H5N1 este inevitabilă și tot ce nu se știe este când se va produce și, mai important, cât de gravă va fi.

Chiar dacă virusul H5N1 ne-a cruțat, nereușind să facă mai multe victime decât gripa porcină izbucnită recent, nicio autoritate sanitară din prezent nu poate să spună că pandemiile ar putea fi prevenite în totalitate. Directorul general al Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) s-a exprimat cât se poate de clar în această privință: „Se știe că o nouă pandemie este inevitabilă... Ea va veni”.¹¹ De curând, un reprezentant al Institutului de

Medicină al Academiei Naționale de Medicină a adăugat că o pandemie „nu doar că este inevitabilă, dar s-a depășit, deja, data limită când ar fi trebuit să se declanșeze”.¹² În istoria recentă, o pandemie a izbucnit în medie la fiecare 27 de ani și jumătate și au trecut deja peste 40 de ani de la ultima. Oamenii de știință nu știu ce ne rezervă viitorul în privința bolilor pandemice, dar știu că această amenințare este iminentă¹³.

În prezent, oficialii de la OMS dețin o colecție uriașă de date științifice despre o potențială nouă pandemie de gripă. Este destul de neliniștitor că această instituție, ai cărei angajați sunt oameni sobri și echilibrați, care au mereu grijă să evite orice motiv de panică, a putut să dea publicității această listă de „lucruri care trebuie cunoscute despre o pandemie de gripă”:

*Omenirea se află la un pas de o altă pandemie*¹⁴.

Toate țările vor fi afectate.

Boala se va răspândi peste tot.

Medicamentele vor fi insuficiente.

Vor muri foarte niulți oameni.

Tulburările economice și sociale vor fi majore.

Cu toate că nu e nicidecum înclinată spre previziuni dramatice, Organizația Mondială a Sănătății oferă o „estimare moderată - între 2 și 7,4 milioane de decese”¹⁵ în cazul în care gripa aviară va trece la oameni și va deveni aeropurtată (la fel cum s-a întâmplat cu virusul H1N1, care a cauzat apariția gripei porcine). „Această estimare”, explică mai departe OMS, „se bazează pe pandemia relativ ușoară din 1957. S-au făcut și estimări bazate pe forme mai virulente ale virusului, mai apropiate de ce s-a întâmplat în 1918, și sunt mult mai mari”. Din fericire, OMS n-a inclus aceste cifre în lista cu „lucrurile de știut”. Din nefericire însă, organizația nu este în măsură să afirme că aceste estimări mai mari sunt mai puțin realiste.

Printre cadavrele înghețate din 1918 Hultin a descoperit rămășițele unei femei pe care a numit-o Lucy. I-a prelevat plămânii și i-a trimis lui

Taubenberger, care, examinând câteva fragmente de țesut, a descoperit ceva extraordinar. Rezultatele analizei lui, publicate în 2005¹⁶, arată că la originea pandemiei din 1918 s-a aflat gripa aviară. Astfel, s-a găsit răspunsul la o problemă științifică importantă.

Alte elemente sugerează că virusul care a declanșat gripa din 1918 ar fi putut să treacă prin anumite mutații¹⁷ la porci (porcii sunt singurele animale sensibile atât la¹⁸ virusii umani, cât și la cei aviari) sau în anumite populații umane, înainte să atingă virulența mortală a versiunii lui finale. Nu se știe sigur. Totuși, este sigur că s-a ajuns la un consens din partea oamenilor de știință asupra faptului că noii virusi, care se transmit de la animalele din fermele industriale la oameni, vor reprezenta o amenințare globală majoră în viitorul apropiat, îngrijorarea nu are legătură doar cu gripa aviară, gripa porcină sau orice altă formă de gripă, ci cu toată clasa patogenilor „zoonotici” (transmisibili de la animal la om și invers) - în special virusii, care circulă între oameni, găini, curcani și porci.

Totodată, este cert că nu putem ignora faptul că una dintre cele mai importante amenințări la adresa sănătății oamenilor are legătură cu sănătatea animalelor din fermele industriale, și în primul rând cu cea a păsărilor.

Toate tipurile de gripă

O altă persoană care a jucat un rol important în cercetările gripale este virologul Robert Webster, care a demonstrat că toate tipurile de gripă au origini aviare. Conform teoriei sale, pe care a botezat-o „teoria cotețului”¹⁹, „virusurile responsabile de unele pandemii umane au împrumutat câteva dintre genele lor de la virusurile gripale întâlnite la păsările domestice”.

La câțiva ani după pandemia din 1968, cunoscută sub numele de „gripa din Hong King” (a cărei tulpină succesoare continuă să provoace 20 000 de decese²⁰ anual în Statele Unite), Webster a identificat virusul care a cauzat-o. Așa cum a anticipat, virusul era un hibrid care a încorporat câteva aspecte ale unui virus aviar identificat la o rață din Europa Centrală²¹. În prezent, cele mai multe dovezi arată că originea aviară a pandemiei din 1968 nu este unică: oamenii de știință susțin că sursa primordială a tuturor tulpinilor

gripale²² o reprezintă păsările acvatice migratoare - precum rațele și gâștele - care colindă Pământul de mai bine de 100 de milioane de ani. Se pare, așadar, că gripa este un element de luat în calcul în relația pe care o avem cu păsările.

E important să amintesc aici câteva informații științifice de bază. Sursele acestor virusuri, rațele sălbatice, gâștele, rându-nicile de mare și pescărușii, poartă toate tulpinile gripale, așa cum sunt clasificate în prezent de oamenii de știință: de la Hi până la H16, recent descoperit²³, și de la Ni la N9. Păsările domestice poartă, de asemenea²⁴, în mare număr de astfel de tulpini gripale. Păsările sălbatice, dar și cele domestice, rareori se îmbolnăvesc din cauza lor. Virușii sunt transportați de la un capăt la altul al Pământului și ajung, prin excrementele depuse de păsări, în lacuri, râuri, heleștei și, destul de des, chiar și în hrana oamenilor, date fiind tehnicile industriale de prelucrare a cărnii.

Fiecare specie de mamifere este vulnerabilă la doar câteva dintre virusurile purtate de păsări. Oamenii, de exemplu²⁵, sunt vulnerabili la virusurile Hi, H2 și H3, porcii la Hi și H3, iar caii la H3 și H7. Litera H este abrevierea de la hemaglutină²⁶, o proteină în formă de țepușă care se găsește la suprafața celulelor virusurilor gripale și care și-a primit numele datorită capacității sale de a „aglutina” globulele roșii. Hemaglutina este un fel de pod molecular care îi permite virusului să treacă în celulele victimei ca niște trupe inamice care traversează un pod improvizat. Hemaglutina poate duce la bun sfârșit această sarcină mortală datorită unei extraordinare abilități de a se lega de niște structuri moleculare cunoscute sub numele de receptori, care se află la suprafața celulelor animale și umane. Hi, H2 și H3 - cele trei tipuri de hemaglutină care atacă de obicei sistemul imunitar uman - sunt experte în a se fixa de celulele plămânilor, ceea ce explică de ce gripa începe de cele mai multe ori la nivelul sistemului respirator al omului.

Problemele apar când un virus prezent la o specie începe să se agite și să se amestece cu virusurile care afectează alte specii, așa cum a făcut H1N1 (care s-a combinat cu virusuri de la păsări, porci și oameni). În cazul virusului H5N1, există temeri că la populațiile de porci ar putea apărea un virus extrem de contagios pentru oameni, fiindcă porcii sunt vulnerabili atât la virusurile care atacă păsările, cât și la cele care atacă oamenii. Când

același porc se infectează simultan cu două tipuri de virusuri diferite, există posibilitatea ca virusurile să facă schimb de gene. Gripa porcină H1N1 a apărut, se pare, în urma unei astfel de combinații. îngrijorător este faptul că acest mixaj genetic ar putea să producă un virus care să aibă virulența gripei aviare și caracterul contagios al răcelii obișnuite.

Cum au apărut aceste noi condiții de producere a bolilor? în ce măsură este agricultura modernă responsabilă de apariția lor? Pentru a răspunde la aceste întrebări trebuie să știm de unde provin păsările cu a căror carne ne hrănim și de ce mediul lor de viață este o perfectă sursă de contaminare nu doar pentru ele, ci și pentru oameni.

Viața și moartea unei păsări

A doua fermă pe care am văzut-o împreună cu C era alcătuită din 20 de hale cu o lățime de 13 metri²⁷ și o lungime de 150 de metri, fiecare adăpostind aproximativ 33 000 de păsări. Cum n-am avut la mine o ruletă, am făcut o măsurătoare din ochi. Dar sunt sigur că cifrele sunt corecte, pentru că sunt dimensiunile tipice din industria avicolă (în prezent se construiesc hale mai mari, cu lățimea de 18 metri și lungimea de 153 de metri²⁸, în care pot să încapă 50 000 de păsări sau mai multe).

E greu de imaginat ce înseamnă 33 000 de păsări închise la un loc. Nu e nevoie de calcule complicate ca să înțelegi cât de mare e înghesuiala. într-un ghid referitor la bunăstarea păsărilor publicat de National Chicken Council se arată că suprafața recomandabilă de care ar trebui să dispună o pasăre este de 740 de cm²²⁹. Așa înțelege bunăstarea animalelor una dintre cele mai importante organizații care reprezintă producătorii de pui și asta ne arată în ce măsură ideile referitoare la condițiile de viață ale animalelor au fost deturnate - și de ce nu te

>

>

9

poți încrede în etichete când nu sunt furnizate de o terță parte de încredere.

Merită să ne oprim puțin asupra acestei teme. Deși multe păsări au parte de o suprafață mult mai mică, să presupunem că cei 740 cm² reprezintă regula generală. încearcă să-ți imaginezi ce înseamnă asta. (E puțin probabil că vei avea ocazia să vezi o fermă avicolă din interior, dar se găsesc imagini pe

internet.) Ia o hârtie A4 și imaginează-ți că pe ea stă o pasăre ajunsă la maturitate, care seamănă cu o minge de rugby cu picioare. Apoi imaginează-ți 33 000 de astfel de foi A4 puse una lângă alta. (Găinile de came nu sunt închise în cuști și nu sunt crescute pe mai multe niveluri.) Acum pune în jurul foilor niște pereți fără ferestre și un tavan deasupra. Instalează sisteme automate de distribuire a hranei (plină de medicamente), a apei, căldurii și ventilației. Cam așa arată o fermă.

Să vorbim acum despre activitatea propriu-zisă de creștere a păsărilor.

Mai întâi ai nevoie de niște pui care să crească repede, mâncând cât mai puțin cu puțință. Mușchii și grăsimea găinilor³⁰ de carne nou apărute în urma unor manipulări genetice cresc mult mai repede decât oasele, ceea ce duce la diformități³¹ și la boli. Între 1 și 4%³² dintre păsări vor muri în convulsii din cauza sindromului morții subite, o boală aproape necunoscută în afara fermelor industriale. Ascita, o altă boală care apare în fermele industriale și provoacă umplerea cavității abdominale cu lichid ucide și mai multe păsări³³ (5% dintre efectivele globale de păsări). Trei din patru păsări ajung să aibă³⁴ probleme de mers și nu e nevoie de raționamente complicate ca să-ți dai seama că suferă de dureri cronice. În unul din patru cazuri³⁵, infirmitatea păsării este atât de evidentă încât e dincolo de orice îndoială că suferă³⁶.

În prima săptămână de viață a puiului vei ține luminile aprinse 24 de ore³⁷ din 24. Asta îi încurajează să mănânce mai mult. Ceva mai târziu vei ține puii pe întuneric cam patru ore pe zi - îi lași să doarmă doar cât să supraviețuiască. Bineînțeles, puii de găină o iau razna dacă sunt constrânși să trăiască în condiții atât de nenaturale - mă refer la condițiile de iluminat, înghesuiala și greutatea corpurilor lor diforme. Găinile de came au măcar „șansa” de a fi tăiate în cea de-a 42-a zi³⁸ de viață (însă tot mai des în cea de-a 39-a zi³⁹ de viață) și nu au timp să stabilească ierarhii sociale pentru care să se lupte.

Nu mai e nevoie să spun că nu e sănătos să îngrămădești laolaltă niște păsări diforme, îndopate cu medicamente și supuse la un stres extrem, trăind într-un spațiu imund, plin de dejecții. În fermele industriale, păsările se confruntă cu diformități, răni la ochi⁴⁰, orbire, infecții bacteriene ale

oaselor, vertebre dislocate, paralizii, sângerări interne, anemii, tendoane dislocate, picioare și gâturi răsucite, boli respiratorii și un sistem imunitar slăbit. Câteva studii științifice și acte guvernamentale arată că aproape toate găinile⁴¹ (aproximativ 95%) sunt infectate cu *E. coli* (un indicator al contaminării cu fecale) și că între 39 și 75%⁴² dintre găinile care ajung la vânzare sunt încă infectate. Aproximativ 8% dintre păsări⁴³ au *Salmonella* (mai puțin decât acum câțiva ani, când procentajul era în jur de 25 %⁴⁴ - procent care rămâne valabil pentru unele ferme⁴⁵). 70-90% sunt infectate⁴⁶ cu *Campylobacter*, un alt agent patogen potențial fatal. Pentru curățarea carcaselor și pentru îndepărtarea mirosului și a bacteriilor sunt folosite în mod curent băile cu clor⁴⁷.

Unii consumatori ar putea să-și dea seama că puiul pe care-l mănâncă nu are gustul care trebuie - cât de bună poate să fie carnea unui animal îndopat cu medicamente, care a fost chinuit de tot felul de boli și e contaminată cu fecale? Tocmai din acest motiv păsărilor li se administrează⁴⁸, prin gavaj sau injecție, „fierturi” și soluții saline, pentru ca în final să aibă aspectul, mirosul și gustul pe care noi am ajuns să-l recunoaștem ca fiind de pui. (Un studiu recent făcut de *Consumer Reports* arată că produsele de pui și de curcan, dintre care multe poartă eticheta *natural*, „conțin un adaos variind între 10 și 30% din greutatea lor, constituit din fierturi, agenți de aromatizare sau apă”⁴⁹.)

Acum, că puii au crescut, e timpul să-i „prelucrezi”.

Mai întâi, trebuie să găsești muncitori să adune păsările în lăzi și să supravegheze tot acest proces, care constă în transformarea unor păsări vii și întregi în bucăți de carne învelite în celofan. Trebuie să cauți în permanență⁵⁰ muncitori, fiindcă ratele de rotație anuale în acest sector depășesc în general 100%. (Persoanele pe care le-am intervievat spun că procentul e mult mai mare, undeva în jur de 150%.) Cel mai adesea sunt preferați imigranții ilegali⁵¹, însă sunt căutați și imigranții săraci care nu vorbesc limba engleză. După standardele comunității internaționale, condițiile de muncă tipice⁵² din abatoarele americane încalcă drepturile omului. Însă fără acești muncitori nu vei putea să produci carne ieftină și să hrănești lumea. Prin urmare, îți vei plăti muncitorii cu salariul minim pe economie - sau o sumă nu cu mult mai mare - ca să adune păsările

prinzându-le de picioare, câte cinci în fiecare mână, și să le înghesuie în lăzile în care sunt transportate.

Munca trebuie să se desfășoare la viteza potrivită - lucrătorii pe care i-am intervievat mi-au spus că ritmul cerut este de 105 pui la fiecare 3 minute și jumătate, iar asta înseamnă că păsările vor fi manipulate cu brutalitate. Muncitorii simt deseori cum plesnesc oasele păsărilor când le apucă. (Aproximativ 30%⁵³ dintre păsările vii care ajung la abator au fracturi recente, care se datorează manipulărilor genetice și tratamentului brutal.) Nu există nicio lege care să protejeze păsările, în schimb există legi care reglementează modul în care poți să-ți tratezi angajații, fiindcă acest tip de muncă tinde să le provoace dureri celor care o practică, uneori și câteva zile la rând. Așadar, asigură-te că vei avea angajați care nu-și permit să se plângă - persoane ca „Maria”, o muncitoare la unul dintre cele mai mari abatoare de pui din California, căreia i-am luat un interviu într-o după-amiază. După mai mult de 40 de ani de activitate și cinci operații în urma unor accidente de muncă, Maria nici măcar nu mai poate să spele vase. Măinile ei o dor atât de tare încât în fiecare seară le ține în apă cu gheață și de multe ori nici nu poate să doarmă fără să ia pastile. E plătită cu opt dolari pe oră și m-a rugat să nu-i folosesc numele real, pentru că îi este teamă de consecințe.

În continuare, lăzile cu pui trebuie încărcate în camioane. Nu trebuie să te intereseze condițiile de vreme extreme - nu hrăni și nici nu le da apă păsărilor, chiar dacă abatorul este la sute de kilometri distanță. Odată ajunse la abator, alți muncitori vor trebui să ia fiecare pasăre de picioare și să o fixeze cu capul în jos pe o bandă rulantă în mișcare cu niște cătușe de metal. După această operațiune, păsările se vor alege cu noi fracturi. Deseori, țipetele păsărilor și bătăile din aripi vor fi atât de puternice, încât muncitorii nu vor putea să-l audă pe cel de alături. Adesea, păsările defechează din cauza durerii și a fricii.

Banda rulantă trage păsările printr-o cuvă de apă încărcată electric. Poate că această operațiune este suficientă pentru a le paraliza⁵⁴, dar asta nu înseamnă că păsările nu mai simt nimic. În alte țări, printre care multe țări europene, li se cere producătorilor ca păsările să fie inconștiente sau moarte înainte să fie jumulate și opărite. În Statele Unite, unde păsările nu intră sub

incidența legii care prevede folosirea unor metode umane de sacrificare ale animalelor, voltajul care se aplică în aceste băi cu apă electrificată este foarte slab - aproximativ o zecime din valoarea necesară⁵⁵ pentru ca păsările să devină inconștiente. După ce păsările sunt trecute prin apa electrificată, deseori li se mai mișcă ochii. Uneori, păsările încă au suficient control asupra corpului, fiindcă încearcă să-și deschidă ciocul, ca și cum ar vrea să țipe.

Pentru păsările imobile, dar conștiente încă, următoarea oprire este tăietorul de gât automat. Dacă lama ratează câteva dintre arterele principale, sângele se va scurge lent din corpul păsării până moare, lucru care, așa cum mi-a spus un alt muncitor cu care am stat de vorbă, „se întâmplă tot timpul”. Așadar, vei avea nevoie de câțiva muncitori în plus care să lucreze ca tăietori de rezervă, având drept sarcină să taie gâtul păsărilor pe care le-a ratat tăietorul automat. Asta dacă nu cumva ratează și ei, ceea ce se întâmplă, de asemenea, „tot timpul”. Potrivit organizației National Chicken Council, care reprezintă industria avicolă, aproximativ 180 de milioane de găini sunt tăiate incorect în fiecare an. Când a fost întrebat dacă aceste cifre⁵⁶ îl tulbură, Richard L. Lobb, purtătorul de cuvânt al comitetului, a spus oftând: „Oricum totul se termină în câteva minute”.

Am avut ocazia să vorbesc cu numeroși muncitori care se ocupă de diferite sarcini într-o fermă avicolă - pun găinile în lăzi, le atârnă de picioare pe banda rulantă sau leucid - și mulți dintre ei mi-au spus că unele păsări ajung să fie opărite de vii. (Unele estimări guvernamentale pe care le-am obținut⁵⁷ în baza legii care garantează libertatea accesului la informații publice arată că este vorba despre aproape un milion de păsări pe an.) Apoi, fiindcă apa din bazine conține fecale de pe piele și pene, păsările se infectează cu tot felul de agenți patogeni⁵⁸ pe care îi inhalează sau îi absorb prin piele (apa fiebinte din rezervoare le deschide porii).

După ce li se smulg capetele și li se taie picioarele, niște mașinării le despică în două printr-o incizie verticală și le scot măruntaiele. Mai apar contaminări și în această etapă, fiindcă mașinăriile de mare viteză taie deseori intestinalele, eliberând fecale în cavitatea abdominală a păsărilor. Cândva, inspectorii USDA erau obligați să respingă fiecare pasăre contaminată cu fecale. În urmă cu 30 de ani însă, cei din industria avicolă i-

au convins pe reprezentatii USDA să reclasifice fecalele, pentru a folosi în continuare aparatele automate de eviscerat. Considerate cândva un contaminant periculos⁵⁹, fecalele sunt considerate acum „defecte estetice”. Drept urmare, inspectorii resping de două ori mai puține⁶⁰ păsări. Îmi imaginez că cei de la Lobb și National Chicken Council oftează doar și spun:

„Oricum, oamenii termină de mâncat fecalele în câteva minute”.

Apoi păsările sunt verificate de un angajat de la Ministerul Agriculturii, a cărui atribuție oficială este apărarea sănătății consumatorului. Fiecare inspector are la dispoziție aproximativ⁶¹ două secunde să examineze fiecare pasăre pe dinăuntru și pe dinafară - atât carcasa, cât și organele - pentru a identifica câteva zeci de boli și anomalii suspecte. Un inspector verifică aproximativ 25 000 de păsări pe zi. Scott Bronstein a scris pentru ziarul *Atlanta Journal-Constitution* o serie de articole despre inspecțiile din fermele avicole care ar trebui citite de orice consumator de carne de pui. El a desfășurat interviuri cu aproape o sută de inspectorii ai USDA din 37 de ferme avicole, „în fiecare săptămână, milioane de pui din care se scurge puroi, care sunt pătați cu fecale verzi, contaminați cu bacterii sau suspecți de infecții pulmonare și cardiace, cu tumori canceroase sau boli de piele, sunt ambalați și sunt expediați pentru a fi comercializați”⁶², scrie el.

În continuare, puii sunt aruncați într-o cuvă frigorifică uriașă umplută cu apă în care sunt răcite mii de păsări simultan⁶³. După spusele lui Tom Devine, de la Government Accountability Project, „apa din aceste cuve a fost pe drept numită «supă fecală», din cauză că e plină de mizerie și bacterii. Dacă pui niște păsări curate și sănătoase în aceeași cuvă cu cele murdare, poți fi sigur că se va produce o contaminare încrucișată”⁶⁴.

Deși un număr important de producători de carne de pasăre din Europa și Canada folosesc sisteme de răcire cu aer, 99% dintre producătorii de carne de pasăre⁶⁵ din Statele Unite încă mai utilizează sistemele de imersare în apă și și-au apărât în instanță - în procesele intentate de consumatori - dreptul de a continua să folosească această metodă depășită. Nu e greu de înțeles de ce. Sistemele de răcire cu aer reduc greutatea carcasei unei păsări, însă prin răcirea cu apă păsările cresc în greutate, umflându-se cu apă (este

vorba, să ne amintim, despre așa-numita „supă de fecale”). Un studiu a arătat că prin simpla plasare a carcaselor de pui⁶⁶ într-o pungă de plastic sigilată în timpul etapei de răcire s-ar elimina contaminarea încrucișată. Dar asta ar elimina, de asemenea⁶⁷, oportunitatea de a transforma apa reziduală în zeci de milioane de dolari, prin creșterea greutateii produselor din carne de pasăre.

Nu cu mult timp în urmă, USDA a stabilit că 8% e cantitatea maximă de lichid⁶⁸ pe care poate să o conțină carnea de pui, înainte ca guvernul să ia măsuri. Când această informație a fost făcută publică în anii 1990, toată lumea a fost indignată, și pe bună dreptate. Consumatorii au intentat procese în care au contestat această practică⁶⁹, pe care au considerat-o nu doar dezgustătoare, ci și o contrafacere. Judecătorii au respins regula celor 8 procente, considerând-o „arbitrară și fantezistă”⁷⁰.

Ca o ironie, interpretarea deciziei judiciare de către USDA⁷¹ le-a permis celor din industria avicolă să desfășoare propria investigație pentru a evalua care este procentul de apă infestată pe care ar trebui să-l conțină carnea de pui. (Aceasta este reacția obișnuită a industriei agricole când e pusă sub acuză.) După mai multe consultări, cei din sistem au elaborat o nouă lege⁷², care a permis ca procentul de lichid să fie de peste 11% (procentul exact este indicat cu litere mici pe ambalaj - poți să verifici data viitoare când faci cumpărături). Imediat ce atenția publicului a fost captată de alte chestiuni, industria avicolă a profitat ea însăși de posibilitatea de a schimba reglementările prin care inițial se urmărea protejarea consumatorilor.

Producătorii de carne de pasăre din SUA câștigă anual milioane de dolari în plus⁷³ din cauza acestui procent de lichid absorbit. Cei de la USDA știu asta și apără această practică - la urma urmei, producătorii de carne de pasăre fac tot ce pot ca să „hrănească lumea”, după cum fermierilor le place să spună. (Sau, în cazul acesta, să o hidrateze.)

Situația pe care am descris-o nu este una ieșită din comun. Nu este opera unor muncitori sadici, a unor mașinării defecte sau a unor producători pe care am putea să-i considerăm „mere putrede” în interiorul sistemului. Este regula. Mai mult de 99% dintre găinile de carne care se vând în America trăiesc și mor în același mod.

Pot exista diferențe importante între sistemele de creștere a păsărilor, de exemplu în privința procentului de exemplare opărite din greșeală în fiecare săptămână sau în ceea ce privește cantitatea de supă fecală absorbită de corpurile lor. Aceste diferențe sunt importante. Însă, indiferent dacă fermele avicole sunt bine sau prost administrate, dacă își cresc sau nu păsările în aer liber, între ele există o mulțime de asemănări: toate păsările sunt create prin manipulări genetice; toate sunt izolate; niciuna nu poate să se bucure de aer curat sau de căldura soarelui; niciuna nu are ocazia să exercite comportamentele specifice speciei, cum ar fi cuibăritul, cocoșatul, explorarea mediului și formarea unor grupuri sociale stabile; sunt pline de boli; suferința este o regulă; fiecare exemplar e doar un număr reprezentând greutatea sa; moartea este inevitabil crudă. Iar aceste asemănări sunt mai importante decât diferențele.

Luând în considerare dimensiunile la care a ajuns industria avicolă în prezent, dacă ceva este greșit în acest sistem, înseamnă că eroarea atinge o scară planetară. În prezent, șase miliarde de păsări⁷⁴ sunt crescute în fiecare an în condiții similare în Uniunea Europeană, peste nouă miliarde în America și mai mult de șapte miliarde în China. Populația Indiei, care se ridică la peste un miliard, consumă foarte puțină carne de pui pe cap de locuitor, dar numărul de păsări crescute în fermele industriale tot se ridică la două miliarde pe an, iar acest număr crește într-un ritm constant (cam de două ori mai repede decât în Statele Unite). Așadar, în fermele avicole din întreaga lume există 50 de miliarde de păsări. Dacă în India și în China se va consuma carne de pasăre la fel ca în Statele Unite, această cifră, deja astronomică, se va dubla.

50 de miliarde. În fiecare an, 50 de miliarde de păsări trăiesc și mor în acest mod.

Nu se poate sublinia îndeajuns cât de radicală și relativ nouă este această realitate: numărul păsărilor crescute în ferme industriale era egal cu zero înainte de experimentul Celiei Steele din 1923. Nu doar că puii de găină sunt crescuți altfel în prezent, ci și mâncăm mai multă carne de pui. Americanii consumă de 150 de ori mai mulți⁷⁵ pui, comparativ cu acum 80 de ani.

Un alt lucru care se poate spune despre această cifră de 50 de miliarde este că a fost calculată cu o meticulozitate extremă. Statisticienii care au declarat⁷⁶ că în Statele Unite se consumă 9 miliarde de păsări au comparat, pentru fiecare regiune în parte, numărul de păsări tăiate într-o lună cu numărul de păsări tăiate în aceeași lună din anul precedent. Aceste cifre sunt studiate, discutate, estimate și practic venerate, de parcă ar fi un obiect de cult pentru cei din domeniu. Ele nu reprezintă simple date, ci o adevărată victorie pentru companiile agricole.

Influență

*

La fel ca virusul pe care îl numește⁷⁷, cuvântul *influenza* își are originea el însuși într-o mutație. Cuvântul a fost folosit prima dată în limba italiană și inițial se referea la influența stelelor -adică influențele astrale sau oculte pe care le simțeau mai mulți oameni în același timp. În secolul al XVI-lea, cuvântul a început deja să se amestece și să se combine cu semnificațiile altor cuvinte, ajungând să fie folosit pentru a denumi gripele epidemice și pandemice care lovesc în același timp mai multe comunități ca și cum ar fi produse de o forță răuvoitoare.

Din punct de vedere etimologic, așadar, când se vorbește despre *influenza* se vorbește despre influențele care modelează simultan întreaga lume. În prezent, virusurile gripei aviare și porcine sau virusul gripei spaniole din 1918 nu reprezintă o *influenza* autentică, ci doar simptomul acesteia.

Puțini oameni mai cred că pandemiile sunt creația unor forțe oculte. N-ar trebui să considerăm contribuția celor 50 de miliarde de păsări bolnave și medicamentate - păsări care sunt sursa primordială a tuturor virusurilor gripale - drept o „influență” care favorizează crearea de noi agenți patogeni care atacă oamenii? Dar cele 500 de milioane de porci⁷⁸ de fermă cu sistemul imunitar compromis?

În 2004, mai mulți experți mondiali în zoonoze⁷⁹ s-au adunat să discute despre relația potențială dintre numărul mare de animale bolnave și slăbite din fermele industriale și pandemii. Înainte de a trece la concluziile lor, vreau să discut despre două mari probleme de sănătate publică. Prima

problemă este generală și se referă la relația dintre fermele industriale și agenții patogeni, precum noile tulpini de *Canipylobacter*, *Salmonella* și *E. coli*. A doua problemă de sănătate publică este mai specifică: suntem pe cale să creăm condițiile apariției unui superagent patogen, un virus hibrid care ar putea să producă o nouă „gripă spaniolă”. Cele două probleme sunt strâns legate.

Este imposibil de identificat originea tuturor bolilor alimentare, însă în cazul celor a căror origine este cunoscută⁸⁰, „vectorul de transmitere” este de cele mai multe ori un produs de origine animală. Conform instituției US Centers for Disease Control (CDC), carnea de pasăre este de departe cea mai răspândită cauză⁸¹. Un studiu publicat în *Consumer Reports* arată că 83% din carnea de pui⁸² (inclusiv mărcile organice, fără antibiotice) este infectată cu *Campylobacter* sau *Salmonella* la momentul achiziționării.

Nu știu de ce sunt atât de puțini oameni conștienți (sau scandalizați) de numărul mare de boli evitabile transmise prin alimente. Poate că avem tendința să uităm acele lucruri care ni se tot repetă fără încetare - cum ar fi știrile despre contaminarea cărnii cu agenți patogeni (în special cea de pui).

Dacă știi unde și ce să cauți, problema agenților patogeni capătă o dimensiune înfricoșătoare. De exemplu, data viitoare când un prieten al tău face din senin „gripă” - sau „gastroen-terită” - pune-i câteva întrebări. Boala sa este una dintre acele gripe „de 24 de ore”, care dispar la fel de repede cum au apărut - senzație de vomă, diaree și apoi o senzație de ușurare? Diagnosticul nu e chiar atât de simplu, dar, dacă răspunsul la această întrebare este afirmativ, prietenul tău n-a avut, probabil, gripă. Mai degrabă este vorba despre unul dintre cele 76 de milioane de cazuri⁸³ anuale de intoxicație alimentară din SUA estimate de CDC. Prietenul tău nu a „luat un virus”, ci a inge-rat unul, creat, cel mai probabil, într-o fermă industrială.

Dincolo de numărul mare de boli legate de fermele industriale, se știe că fermele contribuie la dezvoltarea unor agenți patogeni rezistenți la antimicrobieni prin utilizarea unei cantități enorme de antibiotice. În cazul oamenilor, antibioticele nu se comercializează decât cu avizul unui medic, iar aceasta este o măsură de sănătate publică având tocmai rolul de a limita consumul lor. Acceptăm această inconveniență datorită importanței sale

medicale. Microbii pot să se adapteze la medicamente și, pentru a limita acest fenomen, este foarte important să ne asigurăm că doar cei cu adevărat bolnavi iau antibiotice și în cantități limitate.

9

9

Într-o fermă industrială însă, animalelor li se administrează medicamente de fiecare dată când li se dă de mâncare. În fermele avicole, așa cum am explicat mai înainte, această practică a devenit aproape inevitabilă. Cei din industrie au fost conștienți încă de la început de problema reprezentată de imunitatea deficitară a animalelor, dar în loc să accepte să crească animale mai puțin productive, au ales să le hrănească cu aditivi alimentari.

Astfel, animalele crescute în ferme industriale primesc antibiotice în scop nonterapeutic (adică înainte să se îmbolnăvească). Populația Statelor Unite consumă 500 de tone de antibiotice pe an⁸⁴, în timp ce cantitatea de antibiotice administrată animalelor-conform datelor furnizate chiar de industria cărnii - atinge uriașa cifră de 8 900 de tone. Union of Concerned Scientists (UCS) a dovedit însă că industria a subevaluat consumul de antibiotice⁸⁵ cu 40%. Astfel, după calculele făcute de UCS, cantitatea reală de antibiotice amestecată în hrana păsărilor, a porcilor și a altor animale din fermele industriale este de 12 300 de tone, iar această cifră se referă numai la cazurile *nonterapeutice*. În plus, din această cantitate, aproape 7 000 de tone⁸⁶ reprezintă antimicrobieni interziși în Uniunea Europeană.

Consecințele apariției unor agenți patogeni rezistenți la medicamente sunt ușor de dedus. Numeroase studii au arătat 9

că rezistența la antimicrobieni survine imediat ce se introduc 9

noi medicamente în fermele industriale. În 1995, de exemplu, când Food and Drug Administration a aprobat utilizarea fluoro-rochinolonelor - cum ar fi Cipro - pentru a fi folosite în creșterea păsărilor, în ciuda protestelor celor de la Centers for Disease Control, procentul de bacterii rezistente⁸⁷ la această nouă clasă de antibiotice puternice a crescut de la aproape zero la 18% până în 2002. Un studiu mai cuprinzător, apărut în *New England Journal of Medicine*, arată că din 1992 până în 1997 rezistența la

antimicrobieni a crescut de opt ori⁸⁸ și, folosind subtipizarea moleculară, autorii au legat această creștere de utilizarea antimicrobienilor în fermele avicole.

Încă de la sfârșitul anilor 1960⁸⁹, oamenii de știință au lansat un avertisment în privința utilizării antibioticelor în scopuri nonterapeutice la animalele din fermele industriale. În prezent, diferite instituții, precum American Medical Association⁹⁰, Centers for Disease Control⁹¹, Institute of Medicine⁹² (o divizie a National Academy of Sciences) și Organizația Mondială a Sănătății⁹³, au corelat consumul de antibiotice în scopuri nonterapeutice din fermele industriale cu creșterea rezistenței la antimicrobieni și au cerut să fie interzise. Totuși, în Statele Unite, industria creșterii animalelor s-a opus cu succes unei astfel de interdicții. Bineînțeles, interdicțiile parțiale aplicate de anumite țări reprezintă doar o soluție parțială la această problemă.

Faptul că utilizarea antibioticelor în scop nonterapeutic nu a fost încă interzisă poate fi explicată printr-un fapt evident: agricultura industrială (în alianță cu industria farmaceutică) are în prezent o mai mare influență politică decât profesioniștii din domeniul sănătății publice. Puterea uriașă a acestei industrii nu are nimic ocult: noi le conferim această putere. Am ales, fără să fim conștienți de acest lucru, să finanțăm această industrie la o scară uriașă, consumând produse provenind de la animalele crescute în fermele industriale (dar și apa vândută ca produs de origine animală), și facem asta zi de zi.

Condițiile care fac ca 76 de milioane de americani să se îmbolnăvească anual de boli transmise prin alimentație și care, pe de altă parte, promovează rezistența microbilor la antibiotice contribuie, de asemenea, la riscul de apariție a unei pandemii. Asta ne readuce la remarcabila conferință din 2004⁹⁴, în cursul căreia Food and Agriculture Organization din Statele Unite, Organizația Mondială a Sănătății și Organizația Mondială pentru Sănătatea Animalelor și-au adunat resursele pentru a evalua informațiile disponibile despre „zoonoze emergente”. În perioada în care s-a ținut conferința, virusul H5N1 și SARS figurau în capul listei de zoonoze emergente de temut. În prezent, inamicul patogen numărul 1 este considerat H1N1.

Oamenii de știință fac diferența⁹⁵ între „factorii de risc primari”, susceptibili să declanșeze zoonozele, și „factorii de risc de amplificare”, care influențează doar rapiditatea cu care se răspândește o boală. Exemplele lor paradigmatică de factori de risc primari sunt „schimbările care intervin în sistemul de producție agricol sau în obișnuințele de consum”. La ce schimbări de producție și de consum se gândeau oamenii de știință? Primul din cei patru factori de risc primari era „creșterea cererii de proteină animală” - un mod sofisticat de a spune că cererea de carne, ouă și lactate reprezintă „un factor primar” care influențează apariția zoonozelor.

Cererea de produse de origine animală⁹⁶, spune mai departe raportul, conduce la „schimbări în practicile agricole”. Ca să nu existe nicio îndoială care sunt acele „schimbări” considerate relevante, raportul indică fermele avicole.

La concluzii similare a ajuns și Council for Agricultural Science and Technology, care a reunit experți din industrie și experți de la OMS, OIE și USDA. Raportul consiliului, publicat în 2005, sublinia că una dintre consecințele majore ale agriculturii industriale este „selecția și amplificarea rapidă a agenților patogeni care își au originea într-un strămoș virulent (deseori prin intermediul unei mutații subtile), dând naștere astfel la un risc crescut de apariție și/sau răspândire a unor boli”.⁹⁷ Creșterea unor păsări cu un cod genetic uniform⁹⁸ și predispuse la boli în ferme avicole supraglomerate, stresante, infestate cu fecale și iluminate artificial favorizează dezvoltarea și mutația agenților patogeni. „Costul sporirii eficienței”⁹⁹, conchide raportul, este creșterea la nivel global a riscului de apariție a unor boli. Alegerea este simplă: carne de pui ieftină sau sănătatea noastră.

În prezent, legătura dintre izbucnirea unor pandemii și fermele industriale este cât se poate de clară. Strămoșul recenteii epidemii de gripă porcină H1N1 a provenit de la o fermă de porci din Carolina de Nord, statul american în care se află cele mai multe ferme de porci, răspândindu-se apoi rapid de la un capăt la altul al continentului american. În aceste ferme oamenii de știință au văzut prima dată viruși care conțineau material genetic de la virusuri aviare, porcine și umane. Cercetătorii de la universitățile Columbia și Princeton au reușit să identifice șase din cele opt¹⁰⁰ segmente

genetice ale celui mai temut virus din lume în câteva dintre fermele industriale de pe teritoriul Americii.

Poate că undeva, în adâncul minții, fiecare știe deja, chiar și fără toate informațiile științifice pe care le-am discutat, că se întâmplă ceva foarte grav. Hrana noastră e produsă prin suferință. Știm că dacă cineva ne-ar propune să ne arate un film despre felul cum este produsă carnea pe care o consumăm, ar fi un film de groază. Poate că știm mai mult decât suntem dispuși să recunoaștem, păstrând aceste lucruri într-un colț întunecat al memoriei, negându-le, astfel. Când mâncăm carnea unor animale crescute în ferme industriale ne hrănim, literalmente, cu carne torturată. Însă carnea acestor animale torturate devine din ce în ce mai mult a noastră.

Alte influențe

Dincolo de influența nesănătoasă pe care cererea de carne produsă industrial o are asupra sănătății publice prin intoxicațiile și bolile transmise prin alimentație, aș putea să enumăr alte câteva forme de influență. Cea mai evidentă este relația, deja larg recunoscută, dintre cei mai importanți ucigași ai națiunii (numărul 1, bolile de inimă¹⁰¹; numărul 2, cancerul; numărul 3, atacul cerebral) și consumul de carne; sau faptul că industria cărnii denaturează informațiile despre nutriție pe care le primim de la guvern și de la medici.

În 1917¹⁰², în timp ce Primul Război Mondial făcea ravagii în Europa, chiar înainte ca gripa spaniolă să devasteze lumea, un grup de femei motivate, printre altele, de dorința de a utiliza la maxim resursele de hrană din America pe timp de război, au fondat American Dietetic Association (ADA), care în prezent este cel mai important grup de experți în hrană și nutriție, începând cu anii 1990, ADA publică o sinteză a cercetărilor științifice despre avatanjele pe care regimul vegetarian le are asupra sănătății. ADA adoptă o poziție moderată, preferând să lase pe dinafară multe beneficii bine documentate ale reducerii consumului de produse animale. Iată care sunt cele trei informații-cheie din textul publicat de ADA. Prima:

Un regim vegetarian bine alcătuit¹⁰³ este benefic pentru fiecare persoană în fiecare etapă a existenței sale, inclusiv în timpul sarcinii, alăptării, copilăriei și adolescenței, dar și pentru atleți.

A doua:

Regimul vegetarian este mai scăzut în¹⁰⁴ grăsimi saturate și colesterol și conține o cantitate mai mare de fibre, magneziu și potasiu, vitaminele C și E, acid folie, carotenoide, flavonoide și alte fitochimicale.

Într-un alt fragment se spune că regimul vegetarian și cel vegan (inclusiv în cazul atleților)¹⁰⁵ „îndeplinesc și depășesc aportul necesar” de proteine. Pe de altă parte - contrazicând opinia larg răspândită că organismul își ia proteinele doar din carne alte studii arată că există o corelație între excesul de proteină animală și¹⁰⁶ osteoporoza, bolile renale, pietrele la rinichi și anumite tipuri de cancer. În ciuda unei confuzii persistente, este clar că vegetarianii și veganii consumă proteină în cantități mai sănătoase pentru organism, prin comparație cu omnivorii.

Și, în sfârșit, a treia informație-cheie aduce o veste cu adevărat importantă, fondată nu pe speculații (oricât de bine fundamentate științific ar fi acestea), ci pe etalonul cercetărilor nutriționale - studiile pe populația umană:

Dietele vegetariene se asociază¹⁰⁷ cu un număr de beneficii pentru sănătate, printre care un nivel scăzut al colesterolului, un risc scăzut de boli de inimă [care sunt răspunzătoare pentru mai mult de 25% din decesele anuale din America]¹⁰⁸, niveluri mai mici ale tensiunii arteriale și un risc scăzut de hipertensiune și diabet de tip 2. Vegetarienii au un indice corporal mai mic [cu alte cuvinte, sunt mai puțin înclinați spre obezitate] și o incidență mai mică a cancerului, indiferent de tip [cancerul fiind răspunzător de alte 25% dintre decesele anuale din America]¹⁰⁹.

Nu cred că sănătatea este neapărat un motiv să devii vegetarian, dar, dacă renunțarea la consumul de animale ar fi dăunătoare pentru sănătate, am avea un motiv cât se poate de clar să nu facem această schimbare. În mod sigur ar fi un motiv să-i dau fiului meu să mănânce animale.

Am stat de vorbă despre acest subiect cu câțiva dintre cei mai cunoscuți nutriționiști din America - întrebările mele s-au referit atât la adulți, cât și la copii - și ei mi-au spus același lucru: vegetarianismul este cel puțin la fel de sănătos ca orice altă dietă care include consumul de carne.

Pentru unii, este greu de crezut că simpla evitare a produselor de origine animală reprezintă un regim alimentar mai sănătos, iar motivul este că suntem în mod constant mințiți în privința nutriției. Și ca să fiu mai precis, când spun că suntem mințiți, nu pun sub semnul întrebării datele științifice, ci *mă bazez* pe ele. Informațiile științifice despre nutriție și sănătate (în special cele din ghidurile nutriționale publicate de guvern) ajung la public din mai multe surse diferite. Încă de la începuturile științei nutriției, producătorii de carne s-au asigurat că fac parte dintre cei care au un cuvânt de spus în legătură cu modul în care informațiile nutriționale sunt prezentate cetățenilor obișnuiți.

Să luăm, de exemplu, National Dairy Council (NDC), divizia de marketing a companiei Dairy Management Inc., un organism al cărui singur scop - potrivit informațiilor de pe propria pagină de internet - este să „crească vânzările și cererea de produse lactate din Statele Unite”.¹⁰ NDC promovează consumul de produse lactate¹¹ fără să țină cont de consecințele negative pe care le are asupra sănătății publice și chiar livrează acest gen de produse în comunități incapabile să le digere. Fiindcă este un grup comercial, acțiunile celor de la NDC sunt într-o cârtă de înțeles. Însă este greu de înțeles de ce au permis educatorii și guvernul, încă din anii 1950, ca NDC să devină cel mai mare furnizor¹² de materiale educative nutriționale din țară. Mai rău, recomandările noastre actuale „nutriționale” federale sunt emise de aceeași instituție - USDA - care a făcut eforturi pentru ca agricultura industrială să devină standardul în creșterea animalelor în SUA.

USDA deține monopolul asupra celui mai important spațiu de publicitate din țară - acele dreptunghiuri nutriționale mici pe care le găsim pe aproape toate produsele pe care le consumăm. Fondată în același an în care ADA și-a început activitatea¹³, USDA a fost însărcinată să furnizeze informații nutriționale cetățenilor americani și, în cele din urmă, să conceapă ghiduri alimentare în sprijinul sănătății publice. În același timp însă, USDA a primit și sarcina de a sprijini sectorul agroalimentar.

Este cât se poate de evident că avem de-a face, aici, cu un conflict de interese: oamenii primesc informațiile nutriționale de la o agenție guvernamentală care susține agricultura industrială. Frânturile de informații greșite care se insinuează în viețile noastre (cum ar fi teama că nu consumăm „suficiente proteine”) decurg în mod firesc din această stare de lucruri și au fost analizate cu atenție de autori precum Marion Nestle. Ca specialist în sănătatea publică, Nestle a lucrat foarte mult cu¹¹⁴ reprezentării guvernului, în special la elaborarea raportului „The Surgeon General’s Report on Nutrition and Health” și a interacționat zeci de ani cu industria alimentară. Într-un fel, concluziile ei sunt banale și confirmă ceea ce știam, deja, însă punctul ei de vedere, de om care a lucrat în sistem aruncă o nouă lumină asupra influenței pe care o are industria alimentară - în special agricultura animală - asupra politicilor nutriționale. După Marion Nestle, companiile alimentare, la fel ca cele de țigări¹¹⁵ (cu care le compară în mod frecvent), sunt în stare să spună și să facă orice ca să-și vândă produsele. Ele „fac lobby pe lângă Congres pentru a elimina reglementări percepute ca nefavorabile; fac presiuni asupra agențiilor federale să nu aplice aceste reglementări; și, când nu le plac anumite decizii normative, intentează proces. La fel ca firmele producătoare de țigări, companiile alimentare cooptează experți în nutriție și în alimentație prin finanțarea unor cercetări și a unor organizații profesionale și își măresc vânzările prin reclame destinate copiilor”.¹¹⁶ În ceea ce privește recomandările guvernului Statelor Unite, care încurajează consumul de lactate cu scopul de a preveni osteoporoza, Nestle subliniază că în regiuni ale lumii unde laptele¹¹⁷ nu este un produs esențial al dietei sunt mai puține cazuri de osteoporoză și de fracturi decât în SUA. Țările în care oamenii consumă cele mai multe produse lactate au cea mai ridicată incidență a osteoporozei¹¹⁸.

Într-un exemplu frapant de influență exercitată de industria alimentară, Nestle arată că USDA a adoptat o politică informa-lă¹¹⁹ care constă în a evita să spună că ar trebui să „consumăm mai puțin” din orice fel de produs, indiferent cât de dăunător este acesta pentru sănătate. Așadar, în loc să spună „consumați mai puțină carne” (lucru care ar putea să fie benefic), aceștia ne sfătuiesc să „menținem aportul de grăsime la mai puțin de 30% din numărul total de calorii” (exprimare destul de obscură, ca să nu spun altfel). Instituția însărcinată să ne informeze când anumite produse nu sunt benefice are drept politică să nu ne spună (direct) ce produse sunt

periculoase pentru sănătate (în special dacă sunt produse de origine animală).

Am permis industriei alimentare să ne conceapă politicile naționale nutriționale care influențează totul, de la deciziile cu privire la alimentele care sunt puse pe rafturile de produse sănătoase din magazine până la produsele pe care le consumă copiii noștri la școală. În cadrul National School Lunch Program, de exemplu, mai mult de jumătate de miliard din banii colectați din taxe și impozite¹²⁰ merg către companii producătoare de lactate, carne de vită, ouă și carne de pasăre pentru a furniza produse de origine animală copiilor, în ciuda faptului că datele nutriționale arată că ar trebui să reducem consumul acestor produse. În același timp, o sumă mult mai modestă, de 161 de milioane de dolari¹²¹, merge către companiile producătoare de fructe și legume, despre care chiar și USDA admite că ar trebui consumate în cantități mai mari. Nu ar fi mai rezonabil (și mai corect din punct de vedere moral) ca această responsabilitate să-i revină instituției National Institutes of Health, care este specializată în sănătatea umană și nu are nimic de câștigat din asta?

Implicațiile globale ale dezvoltării agriculturii industriale, ținând cont mai ales de problemele legate de intoxicațiile alimentare, rezistența la antibiotice și potențialele pandemii, sunt de-a dreptul terifiante. Începând cu anii 1980, industria avicolă din India și China¹²² s-a dezvoltat cu un procent cuprins între 5 și 13% anual. Dacă indienii și chinezii ar începe să mănânce carne de pasăre în aceleași cantități ca americanii (între 27 și 28 de păsări în fiecare an¹²³), cele două popoare ar consuma, împreună, la fel de mulți pui cât restul planetei. Dacă întreaga lume ar urma exemplul Americii, s-ar consuma peste 165 de miliarde de pui anual (chiar și în condițiile în care populația lumii nu ar mai crește). Mai departe ce urmează? Două sute de miliarde? Cinci sute de miliarde? Ce vom face, vom pune cuștile păsărilor pe mai multe etaje, le vom micșora și mai mult, sau amândouă? Cât va mai dura până ne vom da seama că antibioticele nu mai pot să prevină suferința oamenilor? Câte zile pe săptămână vor fi bolnavi nepoții noștri? Unde vom ajunge cu toate astea?



Aproape o treime¹ din suprafața uscatului este alocată creșterii animalelor.

1. De-a râsu-plânsu

Paradise Locker Meats era localizată cândva în apropiere de Smithville Lake, undeva în nord-vestul statului Missouri. Fabrica inițială a ars din temelii în 2002 într-un incendiu provocat de un scurtcircuit în afumătorie. În noua construcție există un tablou care înfățișează vechea fabrică și o vacă care fuge, în plan îndepărtat. Este vorba despre un eveniment real, în vara lui 1998, cu patru ani înainte de izbucnirea incendiului, o vacă a reușit să scape de la abator. A alergat câțiva kilometri - iar dacă povestea s-ar fi încheiat aici, ar fi fost deja ceva ieșit din comun. Dar vaca a făcut ceva cu totul neobișnuit. A traversat mai multe șosele, a călcat în picioare câteva garduri, pe altele le-a ocolit și a reușit să scape de fermierii care o căutau. Când a ajuns la lacul Smithville, n-a stat nicio clipă pe gânduri - s-a aruncat în apă și a început să înoate, căutând un loc unde să fie în siguranță. Părea să știe ce o așteaptă dacă ajunge înapoi la abator. Mario Fantasma - proprietarul firmei Paradise Locker Meats - a primit un telefon de la un prieten care văzuse vaca înotând. Aventura vacii a luat sfârșit - Mario a prins-o de

cealaltă parte a lacului. Povestea e fie o comedie, fie o tragedie, depinde cine crezi că este eroul.

Evadarea mi-a fost relatată de Patrick Martins, unul dintre fondatorii companiei Heritage Foods (un distribuitor de carne pentru magazine de mici dimensiuni). Tot el mi-a făcut cunoștință cu Mario. „E uimitor cât de mulți oameni au ținut cu vaca”, scria Patrick pe blog despre acest episod. „N-am nicio problemă să consum carne, dar o parte din mine ar vrea să audă că un porc a reușit să scape și trăiește undeva într-o pădure și a pus bazele unei colonii de porci sălbatici.” Pentru Patrick povestea este o tragicomedie cu doi eroi.

Fantasma pare un nume inventat, și asta și e. Tatăl lui Mario a fost abandonat în fața unei porți din Calabria, în Italia. Familia care l-a adoptat i-a dat numele de familie „Fantomă”³.

Persoana lui Mario, în schimb, nu are nimic fantomatic. Are o prezență fizică impozantă - „un gât gros și brațele ca niște jamboane”, după cum îl descrie Patrick, și vorbește tare și fără ocolișuri. Cu siguranță că trezește bebelușii din somn cu vocea lui. Îmi place mult felul lui de a fi, mai ales când mă gândesc la tăcerea sau stilul evaziv al proprietarilor de abatoare pe care i-am abordat înainte.

La Paradise, animalele sunt sacrificate luni și marți. Miercuri, joi și vineri sunt tranșate și ambalate. (Mario îmi povestește: „în timpul sezonului de vânatoare, două săptămâni la rând, primim între cinci și opt sute de căprioare. Muncim pe brânci”.) Azi e marți. Intru cu mașina într-o parcare și, din momentul în care opresc motorul, aud un schelălăit.

Ușa din față a abatorului se deschide către un mic magazin unde sunt câteva frigiderice cu produse din care s-a întâmplat să mănânc (șuncă, fleici), din care n-am mâncat niciodată (sângerete, rât de porc) și alte câteva pe care nu reușesc să le identific. Pereții sunt ornați cu animale împăiate: două capete de căprioară, unul de vită din rasa Texas Longhorn, unul de berbec, un pește și numeroase perechi de coarne. Mai jos, pe perete, sunt câteva mesaje lăsate de elevi din clasele primare: „Mulțumesc foarte mult pentru ochii de porc. M-am distrat disecându-i și în plus am învățat părțile componente ale ochiului!”, „Au fost cam lipicioși, dar m-am distrat foarte tare!”

„Mulțumesc pentru ochi!”. Lângă casa de marcat se găsește un suport pentru cărți de vizită care face reclamă la vreo șase taxidermiști și la o maseuză suedeză.

Paradise Locker Meats este unul dintre ultimele abatoare independente din Midwest și este o mană cerească pentru comunitatea locală de fermieri. Marile corporații au cumpărat și au închis aproape toate abatoarele independente, obligându-i pe fermieri să intre în sistemul lor. Drept urmare, clienții mai mici - fermierii care nu fac încă parte din rețeaua de abatoare industriale - trebuie să plătească o taxă pentru prelucrarea cărnii (asta numai dacă abatorul este de acord să le preia, ceea ce nu e sigur) și nu au niciun cuvânt de spus în legătură cu felul în care le sunt tratate animalele.

În timpul sezonului de vânatoare, Paradise primește telefoane la orice oră din zi. Magazinul de vânzare cu amănuntul din incinta abatorului comercializează produse care nu se mai găsesc în supermarketuri, cum ar fi bucăți de carne cu os sau carne tranșată la comandă, și are și o afumătorie. În timpul alegerilor locale a fost transformat în secție de votare. Abatorul este recunoscut pentru curățenie, priceperea angajaților și preocuparea pentru bunăstarea animalelor. Pe scurt, se apropie de imaginea abatorului „ideal” pe care o aveam înainte să vin aici, și în niciun caz nu este reprezentativ pentru acest sector, statistic vorbind. Să încerci să înțelegi ce este abatajul industrial vizitând Paradise Locker Meats e ca și cum ai încerca să evaluezi consumul de benzină al unui Hummer verificând o bicicletă (la urma urmei, amândouă sunt mijloace de transport).

În incinta abatorului există mai multe spații - magazinul, biroul, două încăperi frigorifice uriașe, o afumătorie, o măcelărie, o curte unde animalele așteaptă să fie tăiate iar abatajul propriu-zis și prima etapă a procesului de dezmembrare se desfășoară într-o încăpere mare cu tavan înalt. Mario m-a pus să iau un halat și o bonetă din hârtie albă înainte să trec de porțile batante. Arătând cu mâna lui groasă spre un colț îndepărtat al zonei de tăiere, Mario îmi explică metodele lor de lucru: „Individul de acolo aduce porcul înăuntru. Apoi folosește pistolul de asomare [un dispozitiv electric care-l face pe animal să-și piardă repede cunoștința]. Odată ce animalele sunt asomate, le ridicăm pe vinci și le scurgem de sânge. Scopul nostru -

dacă vrem să respectăm legea care se referă la metodele umane de abataj - este ca animalul să moară fără să simtă nimic. Trebuie să fie inconștient”.

Spre deosebire de abatoarele industriale, unde există o linie de dezmembrare care funcționează non-stop, porcii de la abatorul Paradise sunt procesați unul câte unul. Compania nu angajează decât salariați temporari, care probabil nu-și vor păstra locul de muncă nici măcar un an; fiul lui Mario lucrează în zona de tăiere. Porcii sunt mânați printr-un tobogan capitonat cu cauciuc dintr-un spațiu îngrădit către zona unde sunt sacrificați. Imediat ce porcul ajunge înăuntru, în urma lui se închide ușa, astfel încât porcii din urma lui să nu vadă ce se întâmplă. Asta are sens atât din perspectivă umană, cât și din punctul de vedere al eficienței: un porc care se panichează din cauză că i-e frică de moarte, sau din orice alt motiv, este greu de manipulat și uneori periculos. Pe de altă parte, după cum se știe, stresul afectează negativ calitatea cărnii.

Într-un colț al zonei de tăiere se află două uși, una pentru porci, care se deschide spre curtea exterioară, unde așteaptă animalele, iar cealaltă pentru muncitori. Ușile sunt întru câtva greu de văzut, fiindcă această parte este separată parțial de restul încăperii printr-un perete. Tot aici se află o mașinărie care ține temporar porcul pe loc când intră, permițându-i asomatorului să descarce pistolul la nivelul capului animalului, ceea ce, în cazul ideal, îl face să-și piardă imediat cunoștința. Nimeni nu este dispus să-mi explice de ce mașinăria și mecanismul ei sunt ascunse privirii tuturor, cu excepția asomatorului, dar se pot face anumite presupuneri. Unul dintre motive este, probabil, că măcelarii trebuie să poată să lucreze fără să li se amintească în permanență că munca lor constă în dezmembrarea unor ființe care cu câteva momente mai înainte erau vii. Când măcelarul vede porcul pe care trebuie să-l tranșeze, acesta este deja doar un *lucru*.

Din cauza unghiului mort, Doc, inspectorul de la USDA, nu poate să urmărească procesul de abataj. Asta e o problemă, cred eu, pentru că responsabilitatea lui este să examineze animalul în viață ca să vadă dacă are vreo boală sau anumite defecte care îl fac nepotrivit pentru consum. În plus, este sarcina lui, și a nimănui altcuiva, să se asigure că animalul este sacrificat în mod uman. Conform lui Dave Carney, fost inspector al USDA și președinte al National Joint Council of Food Inspection Locals, „din

cauza modului în care sunt construite abatoarele², inspecția cărnii nu se face în cele mai bune condiții. De multe ori, inspectorii nici măcar nu pot să vadă zona de tăiere din locul în care se află. Și le este aproape imposibil să supravegheze această zonă în timp ce verifică prezența unor boli și anomalii la carcasele care trec în mare viteză pe lângă ei pe banda rulantă”. Un inspector din statul Indiana a prezentat situația în termeni asemănători: „Din locul unde lucrăm, nu putem vedea³ ce se întâmplă. În multe abatoare, zona de tăiere este separată de restul încăperii de niște pereți. Da, inspectorii ar trebui să supravegheze zona de tăiere. Dar cum să faci asta dacă nu ți se permite să părăsești locul de observație ca să vezi ce se întâmplă?”.

Îl întreb pe Mario dacă pistolul funcționează cum trebuie.

„Animalele sunt asomate din prima încercare cam în 80% dintre cazuri⁴. Nu vrem ca animalele să mai fie capabile să simtă ceva. S-a întâmplat o dată ca echipamentul să nu funcționeze cum trebuie și să se descarce doar pe jumătate. Trebuie să fim foarte atenți cu astfel de lucruri și să testăm pistolul înainte să-l folosim. Vor fi și cazuri când echipamentul n-o să funcționeze. Din cauza asta avem un pistol cu bolț de rezervă, îl aplicăm pe capul animalului, iar când se acționează trăgaciul, un bolț ascuțit îi pătrunde în craniu.”

După ce este asomat din prima sau măcar a doua încercare, porcul este suspendat de picioare și este înjunghiat în gât, apoi e lăsat să sângereze. După un timp, porcul este coborât într-un vas cu apă clocotită și e opărit. Când este scos, nu mai seamănă aproape deloc a porc. Pielea îi lucește ca și cum ar fi din plastic. Este așezat apoi pe o masă și doi angajați - unul înarmat cu o lampă, iar celălalt cu un dispozitiv de răzuit - îndepărtează firele de păr rămase.

Mai departe, porcul este suspendat din nou și unul dintre lucrători - azi e rândul fiului lui Mario - îl va despica în două pe de-a lungul cu un fierăstrău electric. Mă așteptam deja la imaginea mațelor revărsându-se din burta tăiată, dar a fost șocant să văd fața și râțul despicate în două și cele două jumătăți ale corpului desfăcute larg, ca o carte. Totodată, am fost surprins să văd că lucrătorul îndepărtează organele cu mâinile goale, fără mănuși, din

cauză că e nevoie de sensibilitatea și capacitatea de tracțiune a degetelor goale.

Aceste imagini mi-au stârnit repulsia, și nu doar pentru că am crescut la oraș. Mario și angajații lui au recunoscut că le e greu și lor să suporte unele aspecte mai crude ale muncii pe care o fac. Am auzit asta peste tot unde am reușit să port conversații sincere cu angajații din abatoare.

Intestinele și organele sunt duse pe masa lui Doc, care le verifică, tăind uneori câte o bucată ca să vadă ce este în interior. La sfârșit, aruncă tot ce rămâne pe masă într-un tomberon. Așa cum arată, Doc e numai bun pentru un rol într-un film de groază - și în niciun caz în rolul domnișoarei aflate în primejdie. Halatul îi este murdar de sânge, iar în spatele ochelarilor de protecție are o privire dementă. Doc verifică de ani buni intestinele și organele animalelor sacrificate la abatorul Paradise. L-am întrebat de câte ori s-a întâmplat să găsească ceva suspect. Doc s-a oprit din lucru, și-a îndepărtat ochelarii de protecție, mi-a spus „niciodată”, apoi și-a pus ochelarii la loc.

Nu există porci

Porcii trăiesc în sălbăcie⁵ pe fiecare continent, mai puțin în Antarctica, iar taxonomiștii numără în total șaisprezece specii⁶. Porcii domestici se împart la rândul lor în alte câteva rase. Spre deosebire de specii, rasele nu apar pe cale naturală. Ele sunt menținute de fermieri, care împerechează selectiv animale cu anumite caracteristici, ceea ce în prezent se face prin înseminare artificială (utilizată în aproximativ 90% dintre marile ferme de porci⁷). Dacă ar lua cineva câteva sute de porci domestici dintr-o anumită rasă și i-ar lăsa să trăiască în libertate câteva generații la rând, ar începe să-și piardă caracteristicile specifice rasei.

La fel ca rasele de câini și de pisici, fiecare varietate de porci are anumite caracteristici specifice. Unele dintre ele sunt mai importante pentru producător, cum ar fi indicele de conversie alimentară; altele sunt mai importante pentru consumator, ca de exemplu cantitatea de grăsime din mușchi; iar altele sunt mai relevante pentru porc, cum ar fi predispoziția către anxietate și durerile de la nivelul membrelor. Caracteristicile care

contează pentru fermier, consumator și porc nu coincid, așadar, iar de cele mai multe ori fermierii cresc exemplare care suferă mai mult pentru a obține, astfel, caracteristicile cerute de industrie și de consumatori. Cine a avut ocazia să vadă un ciobănesc german pursânge, a observat că spatele e mai aproape de sol decât fața, astfel încât pare că stă ghemuit sau că privește în sus cu agresivitate. Acest aspect a fost apreciat de crescătorii de câini și l-au selectat de-a lungul generațiilor, prin împerecherea ciobăneștilor germani pursânge cu rase de câini cu picioarele din spate mai scurte. Ciobăneștii germani - chiar și exemplarele cu cel mai bun pedigree - au din cauza asta dis-plazie de șold, o boală genetică care îi condamnă la suferințe îndelungate. Proprietarii lor îi eutanasează, uneori, din acest motiv, sau cheltuie mii de dolari pe operații. Aproape toate animalele din ferme, indiferent de condițiile în care trăiesc - „în aer liber”, „în libertate”, „organic” - sunt destinate să sufere din cauza modului în care au fost concepute. Fermele industriale - care fac profit pe seama unor animale bolnăvicioase, pe care le îndoapă cu antibiotice și alte produse farmaceutice - au creat ele însele noi viețuitoare, uneori monstruoase.

Cererea de carne de porc slabă - „celălalt tip de carne albă”, cum este vândută consumatorilor - i-a făcut pe cei din industria cărnii de porc să crească rase⁸ care nu doar că au mai multe probleme cardiace și de articulații, dar au și un nivel mai mare de excitabilitate nervoasă, anxietate, frică și stres. (Asta este concluzia la care au ajuns cercetătorii care furnizează date producătorilor.) Aceste animale extrem de stresate îi îngrijorează pe crescătorii industriali, nu pentru că i-ar interesa bunăstarea lor, ci fiindcă, așa cum spuneam mai sus, „stresul” influențează în mod negativ gustul cărnii: animalele stresate produc mai mult acid, care le descompune mușchii tot așa cum stomacul descompune carnea.

The National Pork Producers Council*, branșa politică a crescătorilor industriali de porci în Statele Unite, a declarat în 1992 că 10% dintre porcii tăiați în abatoare⁹ au carnea saturată de acid, decolorată și moale (așa-numita carne „PSE”, de la „pale, soft, exudative”^{4 5}), ceea ce a cauzat pierderi de 69 de milioane de dolari. Lauren Christian, profesor la Iowa State University, a anunțat în 1995 că a descoperit „gena stresului”, iar crescătorii au eliminat-o, de atunci, din patrimoniul genetic al porcilor. Problemele cu carnea PSE au crescut însă în amploare. Porcii erau în

continuare atât de stresați, încât chiar și un tractor care trecea¹⁰ prin apropiere de crescătorie le declanșa unora crize cardiace. În 2002, American Meat Science Association, o organizație de cercetare fondată chiar de producători, a descoperit că peste 15% dintre porcii tăiați în abatoare¹¹ aveau carne PSE (carne decolorată, moale și apoasă, sau toate trei la un loc). Eliminarea genei stresului a fost o idee bună, pentru că a dus la scăderea numărului de porci care mureau în timpul transportului¹², dar nu a suprimat „stresul”, în sine.

Nici nu avea cum. În ultimele decenii, o grămadă de oameni de știință au anunțat că au descoperit genele care ne „controlează” stările fizice și predispozițiile psihologice. Astfel, la un moment dat s-a dat de știre că se știe care este „gena obezității” și mulți au crezut că, dacă se va elimina din genomul nostru secvența respectivă de ADN, vom putea renunța la mișcare și vom mânca orice, fără teama de îngrășate. Alți oameni de știință au proclamat că unele gene încurajează infidelitatea, lipsa curiozității, lașitatea și furia. Aceștia au dreptate când afirmă că anumite secvențe de ADN ne influențează aspectul, comportamentul și emoțiile. Dar, cu excepția câtorva caracteristici extrem de simple, cum ar fi culoarea ochilor, corelațiile nu sunt exacte. Iar când vorbim despre toate acele fenomene diferite pe care le grupăm laolaltă sub termenul de *stres*, cu siguranță că nu vom găsi o corelație simplă cu o genă anume. Termenul „stres”, în cazul animalelor din fermele industriale, se referă de fapt la multe alte lucruri: anxietate, frustrare, frică și, înainte de toate, suferință. Și niciuna dintre aceste trăsături nu are o componentă genetică simplă, așa cum au ochii albaștri, care să poată fi activată sau dezactivată.

Porcii din numeroasele rase crescute în mod tradițional în >

America pot, la fel ca în trecut, să trăiască în exterior tot anul dacă li se asigură adăpost și litieră. Asta e bine, nu doar pentru că în acest mod se pot evita catastrofe ecologice la scara celei produse de *Exxon Valdez* (voi reveni asupra acestui subiect imediat), ci și pentru că activitățile preferate ale porcilor sunt în aer liber - alergatul, joaca, statul la soare, râmatul, bălăcitul în noroi sau în apă și uscatul la soare (porcii transpiră numai la nivelul râului). Prin comparație, porcii crescuți în prezent în fermele industriale au

suferit atât de multe modificări genetice, încât de cele mai multe ori trebuie ținută în clădiri cu aer condiționat -> >

diționat, feriți de soare și de schimbările anotimpurilor. Omenirea a creat rase capabile-să supraviețuiască doar în cele mai artificiale condiții. Și ne-am folosit de puterea uimitoare a cunoștințelor din genetica modernă pentru a concepe animale care suferă *mai mult*.

Drăguț, îngrijorător, absurd

Mario îmi prezintă partea din spate a abatorului. „Aici este zona unde sunt ținute porcii înainte de tăiere. Ajung cu o noapte înainte. Le dăm apă. Dacă trebuie să stea 24 de ore, le dăm și de mâncare. Țarcurile astea au fost făcute pentru vite. Avem loc suficient pentru 50 de porci, dar uneori primim chiar și 70-80 de porci odată și e un pic mai greu.”

E ceva impresionant să vezi de aproape animale atât de mari și de inteligente care sunt atât de aproape de moarte. E cu neputință să știi dacă își dau seama în vreun fel ce urmează să li se întâmple. Porcii par destul de liniștiți, mai puțin în momentul când asomatorul vine să aleagă următorul porc care intră pe tobogan. Nu există manifestări evidente de frică, nu se aud grohăieli, porcii nici măcar nu se îngărădesc unii în alții. Totuși, privirea îmi este atrasă de un porc care stă într-o rână și tremură. Când își face apariția asomatorul, în timp ce toți ceilalți porci sar în picioare și încep să se agite, el continuă să stea într-o parte și să tremure. Dacă George s-ar comporta la fel, am merge cu ea imediat la veterinar. Iar dacă m-ar vedea cineva că nu fac nimic pentru ea, m-ar bănuși că-s lipsit de omenie. Îl întreb pe Mario ce-a pățit.

— E ceva tipic pentru porci, îmi răspunde el, amuzat de întrebare.

De fapt, nu este ceva neobișnuit¹³ ca porcii care așteaptă să fie tăiați să facă atac de cord sau să devină letargici. E din cauză că s-a adunat prea mult stres: transportul, schimbarea mediului, manipularea, grohăielile pe care le aud de cealaltă parte a ușii, mirosul sângelui, mișcările agitate ale asomatorului. Dar poate că e doar „ceva tipic pentru porci”, iar amuzamentul lui Mario e provocat de ignoranța mea.

îl întreb pe Mario dacă, după părerea lui, porcii își dau seama de ce se află acolo sau dacă știu ce se întâmplă.

— Nu știu ce să cred. Sunt o mulțime de oameni cărora le place să le bage altora în cap că animalele știu că o să moară. Am văzut multe vite și porci trecând pe aici și nu am avut niciodată impresia asta. Da, sunt speriate, dar e din cauză că n-au mai fost niciodată în acest loc. Sunt obișnuite să stea afară, pe câmp, în noroi. Din cauza asta de obicei le aduc la abator noaptea. Cât despre ce înțeleg ele din ce li se întâmplă - animalele știu doar că au fost mutate și că așteaptă aici să se întâmple ceva.

Poate că animalele nu au nicio idee despre ce le așteaptă, așa că nu le e frică. Poate că Mario are dreptate. Sau poate că nu. Ambele scenarii par posibile.

— îți plac porcii?, îl întreb eu.

E întrebarea cea mai evidentă, poate, dar nu e ușor de adresat într-o astfel de situație și nu e nici ușor de răspuns la ea.

— Trebuie să le omori. Asta schimbă tot. Cât despre preferința pentru un animal sau altul, cu mieii e cel mai greu. Pistolul cu bolț pe care-l folosim este făcut pentru porci, nu pentru miei. S-a întâmplat să-l folosim și pentru miei, dar bolțul mai ricoșează. 9

Nu înțeleg prea bine ultimul lui comentariu despre miei, fiindcă atenția mi-e distrasă de asomator, care iese cu brațele murdare de sânge până la cot și mână alt porc spre zona de tăiere cu o paletă zornăitoare. Sărind de la un subiect la altul, Mario începe să vorbească despre câinele lui, „un câine de vânătoare de talie mică. Un shih tzu”, spune el. Pronunță prima silabă „shit”, apoi, după o pauză de o milisecundă, ca pentru a acumula presiune în gură, spune în cele din urmă „zu”. îmi povestește, cu o plăcere evidentă, că a organizat de curând o petrecere de aniversare în cinstea câinelui său, la care familia lui și cu el au invitați alți câini din oraș - „numai câini de talie mică”. A făcut o poză cu toți câinii, ținându-i pe genunchi de proprietarii lor. înainte nu prea îi plăceau câinii de talie mică. Nu îi considera câini adevărați. însă a primit unul în dar și ține foarte mult la el. Asomatorul iese din nou, scuturându-și mâinile pline de sânge, și prinde alt porc.

— Îți pasă vreodată de animalele acestea?, îl întreb.

— Cum adică?

— Ai fi vrut să cruți viața unui animal? 9 9

Mario începe să-mi povestească despre o vacă care a fost adusă de curând la abator. Până atunci, vaca fusese ținută la o microfermă, însă acum „îi sosisese timpul”. (Se pare că nimănui nu-i place să analizeze prea mult ce înseamnă asta.) În timp ce Mario se pregătea să ucidă vaca, ea l-a lins pe față. De mai multe ori. Poate că era obișnuită cu prezența oamenilor. Sau poate că era felul ei de a-l ruga să n-o omoare. Spunându-și povestea, Mario râde, stânjenit, trădându-și disconfortul. „Vai, Doamne”, continuă el. „Apoi m-a împins într-un perete și s-a sprijinit de mine vreo 20 de minute înainte s-o omor.” Îmi place povestea asta, în egală măsură emoționantă și absurdă. Cum să-l țină vaca lipit de perete? Modul în care este aranjat abatorul nu permite așa ceva. Dar restul angajaților? Ce făceau în timpul ăsta? Peste tot mi se spune - de la cel mai mic până la cel mai mare abator - că lucrurile trebuie să fie tot timpul în mișcare. Cum de au tolerat cei de la Paradise o întârziere de 20 de minute?

E felul lui de a-mi răspunde la întrebarea dacă și-a dorit să cruțe vreodată un animal?

E timpul să plec. Mi-ar plăcea să petrec mai mult timp cu Mario și angajații lui. Sunt oameni de treabă, mândri, primitivi - genul de oameni care mi-e teamă că nu vor rezista mult în sectorul agroalimentar. În 1967 existau peste un milion de ferme de porci în America. În prezent au rămas zece la sută¹⁴, și numai în ultimii zece ani¹⁵ numărul lor a scăzut cu două treimi. (Patru companii produc în prezent¹⁶ 60% din porcii din America.)

Este vorba despre o schimbare mult mai vastă. În 1930, mai mult de 20%¹⁷ din populația Americii lucra în agricultură. În prezent, acest procent este de sub 2%. Asta în ciuda faptului că producția din agricultură s-a dublat între 1820 și 1920¹⁸, între 1950 și 1965, între 1965 și 1975, iar în următorii 10 ani se va dubla din nou. În 1950, un lucrător la fermă⁹ furniza produse pentru 15,5 consumatori. Azi, raportul este de 1 la 140. Aceste date sunt

deprimante nu doar pentru micii fermieri, ci și pentru comunitățile din care fac parte. (Fermierii americani sunt de patru ori²⁰ mai predispuși să se sinucidă decât restul populației.) Totul, sau aproape totul - alimentația, apa, iluminatul, căldura, ventilarea, chiar și sacrificarea animalelor-, este acum automatizat. Singurele locuri de muncă care apar în acest sector sunt în domeniul administrativ (destul de puține) sau cele necalificate, care sunt periculoase și prost plătite. În fermele industriale nu există *fermieri*.

Dar poate că nu asta e important. Vremurile se schimbă. Poate că imaginea fermierului expert, căruia îi pasă de animale și de calitatea hranei, e prea nostalgică, la fel ca imaginea operatoarei dintr-o centrală telefonică, care făcea legătura între apeluri. Și poate că ce câștigăm prin înlocuirea fermierilor cu mașinile justifică acest sacrificiu.

— Nu te putem lăsa să mergi încă, îmi spune una dintre anagajate, care dispare câteva secunde și se întoarce cu o farfurie de unică folosință plină cu felii rozalii de șuncă. Ce fel de gazde am fi dacă nu ți-am oferit o mostră?

Mario ia o felie și o vârstă în gură.

Eu nu vreau să mănânc. N-aș putea să mănânc nimic, oricum, fiindcă apetitul meu s-a evaporat la vederea și mirosurile abatorului. Și, în primul rând, nu vreau să mă ating de conținutul acestei farfurii din cauză că, în urmă cu puțin timp, era carnea unui porc care aștepta să fie tăiat. Poate că nu e nimic rău în a mânca o bucată de carne. Dar ceva adânc în mine - o motivație rezonabilă sau nu, estetică sau etică, egoistă sau miloasă - pur și simplu nu vrea ca bucata asta de carne să ajungă în corpul meu. Pentru mine, carnea nu este mâncare.

Și totuși, ceva la fel de profund înăuntrul meu vrea și să o mănânc. Aș vrea să-i arăt lui Mario că-i apreciez generozitatea. Să pot să-i spun că munca lui grea are drept rezultat o hrană delicioasă. Să pot să-i spun: „Ce bună e!” și să mai iau o bucată de șuncă. Vreau să „împart pâinea” cu el. Nimic nu leagă mai bine o prietenie decât mâncatul împreună, nici măcar o conversație, o strângere de mână sau o îmbrățișare puternică. Poate că e ceva cultural. O fi un ecou al festinurilor comunitare ale Strămoșilor noștri.

Dintr-un anumit punct de vedere, rațiunea de a fi a unui abator are legătură cu ce se află în farfuria din fața mea. Mijloacele sângeroase utilizate împotriva animalelor simt puse de regulă în balanță cu hrana obținută. Aud mereu asta de la cei care cresc animale pentru consum. Întreaga problemă poate fi rezumată în felul următor: hrana - cu gustul și cu funcțiile pe care le îndeplinește - justifică sau nu procesul prin care este obținută? >

Pentru unii, răspunsul este afirmativ. Din punctul meu de vedere, nu.

— Îmi pare rău, dar nu e cușer, răspund eu.

— Cușer?, repetă Mario.

— Sunt evreu, îi explic eu râzând. Și carnea de porc nu e cuser.

În încăpere se lasă liniștea, de parcă aerul însuși îmi cântărește afirmația.

— E ciudat că scrii o carte despre carnea de porc, spune Mario.

N-am idee dacă mă crede sau nu, dacă mă înțelege și își manifestă simpatia sau dacă e suspicios ori se simte într-o câțiva insultat. Poate că și-a dat seama că mint, dar mă înțelege și își manifestă simpatia. Orice e posibil.

— E ciudat, într-adevăr, spun eu.

Dar nu e.

2. Coșmaruri f

Porcii sacrificați la Paradise Locker Meats sunt aduși de la

>

9

puținele ferme porcine rămase în Statele Unite care nu pun în aplicare metodele din fermele industriale. Cam toată carnea de porc din supermarketuri și restaurante²¹ provine din ferme industriale - ele produc în prezent 95% din carnea de porc din America. În momentul în care scriu cartea de față, Chipotle este singurul²² lanț național de restaurante care susține că mare parte din carnea lor de porc nu e cumpărată de la ferme

industriale. Dacă nu ai căutat deja o alternativă, poți să fii sigur că șunca, slănina sau cotletul pe care le mănânci provin de la un animal crescut în acest mod.

Este uimitor contrastul dintre viața unui porc crescut la o fermă deținută de o companie - umflat cu antibiotice, mutilat, izolat și privat de orice fel de stimuli - și unul crescut într-un centru bine administrat care recurge la o combinație de metode tradiționale și moderne. Cu greu vei găsi un fermier mai bun decât Paul Willis, unul dintre inițiatorii mișcării de conservare a metodelor tradiționale de creștere a porcilor (și președintele departamentului de produse porcine de la Niman Ranch, singurul furnizor național de carne de porc crescut după metode tradiționale). La fel, nu există o companie mai imorală decât Smithfield, cel mai mare comerciant de carne de porc din țară.

Am fost tentat să încep acest capitol descriind iadul din crescătoriile companiei Smithfield, pentru a încheia cu tabloul relativ idilic oferit de fermele nonindustriale. Însă a relata astfel aceste fapte ar putea să-l facă pe cel care citește să creadă că în industria cărnii de porc, în ansamblu, există tendința ca animalele să fie tratate mai bine și să fie conștientizate problemele de mediu, când de fapt lucrurile stau exact pe dos. Nu există o „reîntoarcere” la metodele tradiționale de creștere a porcilor. „Mișcarea” spre fermele de familie este reală, dar este susținută în primul rând de vechii fermieri, care au învățat cum să-și vândă imaginea și, astfel, să se mențină pe piață. Creșterea industrială a porcilor²³ este o activitate în plină dezvoltare în SUA, dar și la nivel global.

Agricultura făcută cu bune intenții

Când am ajuns la ferma lui din Thornton, statul Iowa, unde Paul Willis coordonează producția de carne de porc pentru Niman Ranch împreună cu alte cinci sute de mici fermieri, am rămas puțin nedumerit. Paul mi-a spus că îl găsesc în birou, dar tot ce vedeam era o clădire din cărămidă roșie, fără o funcție bine definită, și câteva clădiri agricole. Era încă dimineța devreme și era liniște. S-a apropiat de mine o pisică deșirată, cu pete albe și maro. În timp ce mă uitam în jur căutând ceva care să se apropie de noțiunea mea de birou, Paul a ieșit dintr-un lan cu o cană de cafea în mână, într-o salopetă izotermă albastru-închis și cu o șapcă mică care-i acoperea

părul șaten tuns scurt. M-a întâmpinat cu o strângere de mână fermă, zâmbitor, și m-a invitat să intru în casă. Am stat câteva minute într-o bucătărie plină de electrocasnice care păreau aduse prin contrabandă din Cehoslovacia din perioada Războiului Rece. Mai era cafea, dar Paul a insistat să-mi facă alta proaspătă.

— E făcută cam de multișor, îmi explică el.

Își scoate salopeta izotermă, lăsând să se vadă pe dedesubt o altă salopetă, cu dungi subțiri alb-albastre.

— Presupun că vrei să înregistrezi discuția, spune Paul înainte să înceapă.

Această transparență, această disponibilitate de a ajuta, dorința de a-și spune povestea pentru a fi transmisă mai departe au dat tonul acelei zile petrecute împreună - chiar și în momentele de evident dezacord.

— Am copilărit în casa asta. Aici se organizau întâlnirile de familie, mai ales duminica, când veneau în vizită bunicii mei, unchii, mătușile și verișorii. După cină, la care mâneam produse de sezon ca porumbul dulce și roșiile proaspete, noi, copiii, ne jucam toată ziua la râu sau în pădure, până cădeam din picioare de oboseală. Camera unde se află biroul o foloseam atunci pentru mesele de duminică. În restul zilelor mâneam aici, în bucătărie, și în general muncitorii mâncau împreună cu noi, mai ales dacă era în derulare un proiect mai important, cum ar fi castrarea porcilor sau construcția unui siloz. Sau orice activitate care implica o mână de ajutor din exterior. Era normal să ia masa cu noi. Mâneam în oraș numai în cazuri excepționale.

În afară de bucătărie, mai sunt câteva camere mai mari, aproape goale. În biroul lui Paul era o masă de lemn pe care trona un calculator, al cărui monitor era plin de e-mailuri, tabele și fișiere. Pe hărțile agățate de pereți, niște piuneze indicau unde se aflau fermele și abatoarele cu care lucra Niman 9

Ranch. Ferestrele mari se deschideau spre un peisaj obișnuit din Iowa, cu pajiști, câmpuri de soia și porumb.

— Voi încerca să fiu scurt, continuă Paul. Când m-am întors la fermă, am început să creștem porci pe pășune, la fel ca în prezent. Și la fel cum făceam și când eram puști. Aveam tot felul de treburi de făcut, în copilărie, dar în principal mă ocupam de porci. Au avut loc și câteva schimbări, în special în ceea ce privește echipamentul electric. În acele zile, munca pe care o desfășurai era limitată de efortul fizic pe care îl puteai depune. Atunci foloseam furci, iar asta făcea ca munca la fermă să fie o corvoadă.

Și, ca să nu mă îndepărtez de subiect, creșteam porci și îmi plăcea asta. În cele din urmă, ne-am extins și am ajuns să creștem 1 000 de porci pe an, la fel ca azi. Crescătoriile din jur au fost construite sub ochii mei. În acea perioadă, Carolina de Nord începuse să-și diversifice activitățile cu Murphy Family Farms. Am fost la câteva întruniri, unde am tot auzit repetându-se: „Asta e viitorul. Trebuie să te extinzi. Iar eu mi-am spus că nimic din ce fac ei nu este mai bine decât ceea ce fac eu. Nimic. Nu e mai bine nici pentru animale, nici pentru fermieri și nici pentru consumatori. Schimbarea nu era prin nimic mai bună”. Însă au convins mulți oameni care doreau să continue să lucreze în agricultură că numai așa pot să reușească. Asta se întâmpla pe la sfârșitul anilor 1980. Tot pe-atunci am început să caut o piață de desfacere pentru porci crescuți în aer liber. Chiar eu am inventat expresia asta.

Dacă lucrurile s-ar fi petrecut ușor diferit, am putea să ne imaginăm cu ușurință că Paul n-ar fi găsit niciodată oameni dispuși să plătească mai mult pentru porcii lui decât pentru cei de la Smithfield. Povestea lui s-ar fi putut încheia²⁴ în acel punct, la fel ca povestea a mai mult de jumătate de milion de crescători de porci care au fost nevoiți să-și închidă fermele în ultimii 25 de ani. Dar Paul a reușit să găsească piața de care avea nevoie exact în ziua în care l-a întâlnit pe Bill Niman, fondatorul companiei Niman. Curând, Paul a ajuns să administreze producția de carne de porc a companiei, iar Bill și restul echipei lui au identificat piețe de desfacere pentru Andy (în Michigan), apoi Justin (în Minnesota), Todd (în Nebraska), Betty (în Dakota de Sud), apoi Charles (în Wisconsin) și, în prezent, pentru mai mult de cinci sute de mici fermieri. Niman Ranch îi plătește cu 5 cenți în plus pe livră peste prețul pieței, garantându-le un preț minim indiferent de evoluția prețurilor. În prezent, asta înseamnă 25-30 de dolari²⁵ în plus pentru un

porc, iar această sumă modestă le-a permis fermierilor să supraviețuiască, spre deosebire de marea majoritate care au dat faliment.

Ferma lui Paul este un exemplu impresionant de „agricultură care imită procesele naturale”²⁶, după cum spune unul dintre modelele sale, Wendell Berry, fermier și intelectual. Pentru Paul, asta înseamnă că în procesul de producție a cărnii de porc este esențial ca porcii să fie lăsați să-și urmeze natura. A lăsa porcii să-și urmeze natura, mi se spune, înseamnă să-i privești cum pun came pe ei și „devin gustoși”. (Fermele tradiționale întrec întotdeauna fermele industriale la teste de gust.) Ideea e că fermierii încearcă să găsească modalități de creștere prin care animalele să atingă „greutatea de tăiere” într-un mod cât mai eficient, fără ca bunăstarea lor să fie grav încălcată. Cine spune că există o simbioză perfectă între interesul fermierilor și cel al animalelor încearcă probabil să te facă să cumperi ceva (și nu este vorba despre tofu). „Greutatea ideală de tăiere” nu coincide cu fericirea maximă a porcului, dar în cele mai bune ferme tradiționale cele două se suprapun destul de mult. Când Paul castrează porci fătați de o zi fără anestezic (este vorba despre 90% dintre porcii masculi²⁷), interesele lui nu se aliniază atât de bine cu cele ale porcilor, dar suferința e de scurtă durată, prin comparație cu lunga perioadă de fericire de care au parte când sunt lăsați în libertate pe câmp. În spiritul celei mai bune tradiții de creștere a animalelor, Paul încearcă mereu să maximizeze modul în care nevoile fermei lui se întâlnesc cu cele ale porcilor, ținând cont de bioritmul și de etapele lor de dezvoltare.

În timp ce Paul își administrează ferma considerând că este esențial ca porcii să-și urmeze natura, cei care lucrează în agricultura modernă țin cont numai de profit, construind ferme supraetajate în genul unor clădiri de birouri. Care este consecința practică a acestei diferențe ideologice? Cea mai flagrantă diferență - pe care o poate constata chiar și cineva care nu știe nimic despre porci - este că la ferma lui Paul porcii au acces la pășune și iarbă și nu sunt închiși între ziduri de beton. Mulți dintre fermierii de la Niman Ranch le permit animalelor să trăiască în aer liber. Cei care nu fac asta trebuie să crească porcii în sisteme de adăpost cu „așternut adânc”, datorită cărora porcii pot să adopte multe dintre „comportamentele specifice speciei” lor - să râme, să se joace, să-și amenajeze culcușul sau să se întindă

unul lângă altul în grămezi de fân ca să se încălzească noaptea (porcii preferă să doarmă împreună).

Ferma lui Paul cuprinde cinci terenuri de câte 20 de acri fiecare, pe care le folosește alternativ pentru culturi agricole și creșterea porcilor. Paul mi-a făcut turul fermei la bordul unei enorme furgonete albe. După raidurile mele nocturne în fermele industriale, am fost surprins de tot ce vedeam: câmpuri presărate cu sere sub formă de tuneluri, grajduri care dădeau spre pajiști, recolte de porumb și de soia cât vedeai cu ochii, și câte o fermă ici-colo.

Viața scroafelor este în centrul activității de creștere a porcilor - și în centrul preocupărilor pentru bunăstarea porcilor. Purcelele și scroafele sunt ținute în grupuri și sunt gestionate într-un fel care promovează „o ierarhie socială stabilă”. (Citez din niște reglementări impresionante în domeniul bunăstării animalelor pe care le-au pus la punct Paul împreună cu câțiva specialiști, cum ar fi surorile Diane și Marlene Halverson, care apără drepturile animalelor de peste 30 de ani, respectând totodată nevoile micilor crescători de porcine.)

Printre multele alte reguli menite să creeze această ierarhie socială stabilă, există una care spune că „un animal nu trebuie niciodată introdus într-un grup social deja constituit”. Pe un ambalaj de slănină n-o să citești niciodată „porc crescut într-un mediu social securizant”, dar asta nu face ca recomandarea să fie mai puțin importantă. Principiul care stă la baza unor astfel de reguli este simplu: pentru a funcționa normal, porcii au nevoie de compania altor porci *pe care-i cunosc*. Tot așa cum majoritatea părinților evită să-și retragă copilul de la școală în mijlocul anului pentru a-l înscrie la una nouă, necunoscută, un crescător de porci corect se va asigura că animalele lui trăiesc, pe cât posibil, în grupuri sociale stabile.

De asemenea, Paul se îngrijește ca scroafele și purcelele de la ferma lui să aibă suficient spațiu, astfel încât cele mai retrase să se poată feri de cele mai agresive. Totodată, le creează „zone de refugiu” din snopuri de paie. La fel ca alți fermieri de la Niman Ranch, Paul nu le taie porcilor coada²⁸ și nici nu le scoate dinții²⁹ - metode folosite în fermele industriale pentru a se evita mușcăturile reciproce și canibalismul³⁰. Dacă ierarhia socială este stabilă, porcii își rezolvă singuri conflictele între ei.

La toate fermele porcine arondate Niman Ranch, scroafele gestante trebuie ținute împreună cu grupurile lor sociale și să aibă acces la exterior. Prin comparație, aproximativ 80% dintre scroafele gestante³¹ din America - cum ar fi cele 1,2 milioane de exemplare deținute de Smithfield³² - sunt izolate în cuști individuale de beton și oțel atât de mici, încât nu se pot învârti pe loc. Când porcii sunt transportați de la Niman Ranch, cerințele legate de transport și de tăiere (desprinse din aceleași standarde de bunăstare care le recomandă fermierilor să țină animalele în grupuri sociale cu o ierarhie stabilă) nu se suspendă odată ce porcii ies pe poarta fermei. Asta nu înseamnă că transportul și abatajul porcinelor se fac „ca pe vremuri”. Există foarte multe îmbunătățiri reale, atât manageriale, cât și tehnologice: programe de certificare a tratamentului uman al animalelor pentru operatori și transportatori, auditul unor abatoare, documente administrative care garantează atribuirea unor responsabilități, acces la medici veterinari cu experiență, previziuni meteorologice cu scopul de a evita transportul animalelor pe căldură și frig mare, podele antiderapante și asomare. Cu toate acestea, nimeni de la Niman Ranch nu este în măsură să obțină toate schimbările dorite; doar marile companii dispun de mijloacele de presiune necesare în acest scop. Prin urmare, există negocieri și compromisuri, cum ar fi distanțele lungi pe care porcii de la Niman Ranch trebuie să le parcurgă pentru a ajunge la un abator acceptabil.

La ferma lui Paul, precum și la celelalte ferme care țin de Niman Ranch, ceea ce este impresionant nu este neapărat ceea ce se vede, ci lucrurile care nu se văd. Animalele primesc antibiotice sau hormoni doar atunci când suferă de o boală. Nu există fose sau containere pline cu cadavre de porci. Nu se simte miros urât, pentru că nu există depozite de colectare a deșeurilor animale. Întrucât numărul de animale crescute pe pășune este cel adecvat, bălegarul poate fi folosit ca îngrășământ pentru recolte, care vor deveni hrana porcilor. Bineînțeles, suferința nu este inexistentă, dar viața urmează aici un curs mai aproape de normal, iar porcii cunosc momente de fericire porcină autentică.

Paul și alți crescători de porci de la Niman Ranch nu se mulțumesc să facă aceste lucruri. Ei se obligă să respecte reglementări. Semnează contracte. Se supun unui audit independent și - poate cel mai grăitor lucru - îi lasă pe cei ca mine să examineze condițiile în care își țin animalele. Este important să

menționez asta, fiindcă majoritatea criteriilor care privesc creșterea umană a animalelor aplicate în fermele industriale nu sunt altceva decât o încercare a companiilor agricole de a profita de pe urma îngrijorării tot mai crescute a oamenilor. Nu este o sarcină ușoară să identifici³³ cele câteva companii - micuța Niman Ranch este de departe cea mai importantă - care sunt altceva decât niște variante de ferme industriale. >

Pe când mă pregăteam să plec de la ferma lui Paul, el aduce în discuție ideile lui Wendell Berry, spunându-mi că tot ce cumpărăm de la supermarket și ce mâncăm la restaurant are legătură cu politicile agricole - cu alte cuvinte, cu deciziile luate de fermieri, industria agroalimentară și de Paul însuși. În fiecare moment în care luăm o decizie legată de hrană, afirmă Paul, citându-l pe Berry, „practicăm agricultura prin procură”.

În *The Art of the Commonplace*, Berry explică pe scurt ce înseamnă „agricultură industrială prin procură”.

Metodele noastre de lucru³⁴ (...) au ajuns să semene tot mai mult cu metodele din minerit (...). Cei mai mulți dintre noi sunt perfect conștienți de asta. Totuși, cei mai mulți dintre noi nu conștientizează propria lor complicitate, ca indivizi și în special în calitate de consumatori, la activitățile marilor corporații. Majoritatea oamenilor (...) au cedat corporațiilor dreptul de a produce și de a furniza toată hrana de care au nevoie.

Asta e o idee foarte importantă. La urma urmei, acest Goliat care este industria alimentară e pus în mișcare de alegerile pe care le facem când ospătarul așteaptă nerăbdător să ne ia comanda sau când ne umplem coșul de cumpărături, la supermarket sau la piață.

Ne încheiem ziua la Paul acasă. Niște găini fug prin curtea casei, iar puțin mai departe se vede un țarc cu porci necastrați.

„Casa asta a fost construită de Marius Floy”, îmi spune Paul, „un stră-străbunic al meu care s-a născut în nordul Germaniei. Casa a fost extinsă pe măsură ce au apărut noi membri ai familiei. Locuim aici din 1978. Aici au

crescut Anne și Sarah. Ca să meargă la școală luau autobuzul școlar din capătul aleii.”

Câteva minute mai târziu, Phyllis, soția lui Paul, ne dă vestea că o fermă industrială a achiziționat o bucată de pământ de la vecinii lor și că vor construi în curând o clădire în care vor putea intra 6 000 de porci. Ferma industrială ar urma să fie ridicată chiar lângă locul unde el și Phyllis speraseră să se retragă la pensie - o casă mică de pe un deal cu un teren la care Paul a muncit zeci de ani ca să-l transforme într-o prerie tipică din Vestul Mijlociu. El și cu Phyllis îi spuneau „Ferma de vis”. Acum visul lor amenința să se transforme într-un coșmar cu mii de porci bolnavi și suferinzi și o duhoare sufocantă. Viitoarea fermă industrială nu va face doar ca valoarea pământului lui Paul să scadă (după unele estimări, degradarea solurilor din cauza fermele industriale i-a costat până acum pe americani 26 de miliarde de dolari³⁵), cel mai probabil chiar îl va distruge. Mirosul va face orice fel de coabitare extrem de neplăcută, sănătatea familiei lui Paul va fi pusă în pericol și, în plus, acest proiect reprezintă lucrurile împotriva cărora Paul a luptat o viață întreagă.

— Singurii oameni care sunt de acord cu ce se întâmplă sunt noii proprietari, spune Paul.

Phyllis i-a continuat vorbele.

— Oamenii îi *urăsc* pe cei din fermele industriale. Cum o fi să ai un loc de muncă din cauza căruia te urăște toată lumea?

În acea bucătărie m-am confruntat cu însăși drama dezvoltării agriculturii industriale. Dar tot acolo am cunoscut una dintre formele pe care le ia rezistența, în persoana lui Paul. (Phyllis joacă și ea un rol activ în luptele politice regionale pentru a reduce puterea și prezența fermelor industriale de porci în statul Iowa.) Firește, cuvintele pe care le scriu își au originea în acel moment. Dacă această poveste va avea vreo semnificație pentru cititori, sunt șanse ca drama cauzată de extinderea fermelor industriale, trăită în acea bucătărie din Iowa, să joace un rol în formarea rezistenței care-i va pune capăt.

3. Grămezi de rahat

Scena din bucătăria familiei Willis s-a repetat de nenumărate ori. Comunități din toată lumea se luptă să se apere de poluarea și de duhoarea emanată de fermele industriale, în principal crescătoriile de porci.

În Statele Unite, cele mai importante victorii raportate în justiție împotriva crescătoriilor industriale de porci au legătură cu potențialul lor de poluare uriaș. Când oamenii discută despre consecințele ecologice ale creșterii animalelor, cel mai important aspect este tocmai acesta: grămezile uriașe de rahat, prost gestionate, care se revarsă în râuri, lacuri și oceane, ucigând fauna și poluând aerul, apa și solul într-un mod devastator pentru sănătatea oamenilor.

În prezent, o crescătorie industrială de porci tipică produce³⁶ 3,2 milioane de kilograme de bălegar anual, o fermă avicolă produce 2,9 milioane kilograme de găinaț, iar o fermă de vite, 156 de milioane de kilograme de bălegar. The General Accounting Office (GAO) arată că unele ferme „generează o cantitate de deșeuri în stare brută mai mare decât unele orașe din America”.³⁷ În total, animalele din fermele industriale din SUA produc³⁸ de 130 de ori mai multe deșeuri decât populația umană - aproximativ 40 000 de kilograme de excremente *pe secundă*³⁹. Capacitatea de poluare a acestor excremente este de 160 de ori mai mare decât cea a apelor menajere municipale în stare brută⁴⁰. Cu toate acestea, nu există aproape niciun fel de infrastructură de tratare a deșeurilor animale din fermele industriale - nu există toalete, evident, dar nici conducte de canalizare, nimeni nu se ocupă de transferul deșeurilor spre locuri de tratare și nu există directive federale care să impună reguli în privința lor. (Conform GAO, nicio agenție federală nu culege⁴¹ date fiabile despre fermele industriale - nici măcar nu se cunoaște numărul de ferme industriale la nivel național - și din acest motiv nu au cum să „reglementeze în mod eficient” activitatea lor. Ce se întâmplă atunci cu toată această cantitate de fecale? Mă voi concentra în mod special asupra cazului reprezentat de Smithfield, care e printre cei mai mari producători de carne de porc din SUA.

Numărul de porci tăiați în fiecare an de Smithfield depășește numărul total al locuitorilor din New York, Los Angeles, Chicago, Houston, Phoenix, Philadelphia, San Antonio, San Diego, Dallas, San Jose, Detroit,

Jacksonville, Indianapolis, San Francisco, Columbus, Austin, Fort Worth și Memphis, fiind vorba de aproximativ 31 de milioane de exemplare⁴².

Conform unor date moderate oferite de EPA*⁴³, un porc produce de două până la patru ori mai multe excremente decât un om; în cazul companiei Smithfield, cantitatea produsă⁴⁴ este de 127 de kilograme de excremente pentru fiecare cetățean al Statelor Unite. Asta înseamnă că Smithfield - o singură entitate juridică⁴⁵ - produce cel puțin la fel de multe fecale ca toată populația statelor California și Texas la un loc.

Încearcă să-ți imaginezi asta. Imaginează-ți că în locul infrastructurii uriașe de tratare a deșeurilor din orașele moderne, fiecare bărbat, femeie și copil din fiecare orașel din

* United States Environmental Protection Agency. în traducere aproximativă, Agenția de protecție a mediului (n.t.).

California și Texas și-ar face nevoile într-un puț uriaș timp de o zi. În continuare, imaginează-ți că lucrul acesta nu se întâmplă doar o zi, ci tot anul. Pentru a înțelege ce efecte are asupra mediului o asemenea cantitate de fecale, trebuie să știm câte ceva despre ce conțin. Într-un extraordinar articol despre Smithfield apărut în *Rolling Stone* („Boss Hog”), Jeff Tietz a alcătuit o listă utilă cu toate substanțele care se găsesc în excrementele porcilor din fermele industriale: „amoniac, hidrogen sulfurat, monoxid de carbon, cianură, fosfor, nitrați și metale grele. În plus, aceste deșeuri conțin mai mult de 100 de organisme patogene microbiene care îi pot îmbolnăvi pe oameni, inclusiv *Salmonella*, *Cryptosporidiuni*) streptococi și giardia”.⁴⁶ (Asta explică de ce peste 50% dintre copiii crescuți⁴⁷ pe terenurile fermelor porcine suferă de astm, iar cei crescuți în apropierea unor astfel de ferme au de două ori mai multe șanse să devină astmatici.) Și nu toate excrementele sunt de fapt excremente. Ele conțin tot ce este filtrat prin podelele prevăzute cu grătare din construcțiile aparținând fermelor industriale: purceluși născuți morți, placentă, porci morți, vomă, sânge, urină, seringi folosite pentru administrarea antibioticelor, sticle sparte de insecticid, păr, puroi și chiar organe (lista nu e exhaustivă⁴⁸).

Carte apărută și în limba română cu titlul „*Dilema omnivorului*”, traducere din limba engleză de Dan Crăciun, Editura Publica, București, 2017 (n.t.).

2

Aluzie la mottoul Poliției din Los Angeles din 1955 încoace, „Protect and serve”, adoptat de poliția din alte orașe, între timp (n.t.).

3

în italiană, „fantasma” (n.t.).

4

’ în traducere aproximativă: „Consiliul național al producătorilor de carne de porc” (n.t.).

5

în traducere aproximativă: „decolorată, moale și apoasă” (n.t.).

Sectorul industrial pretinde că⁴⁹ solul poate să absoarbă toxinele din materiile fecale, ceea ce este fals. Cursurile de apă sunt afectate de deversări, iar în aer se evaporă gaze otrăvitoare, precum amoniac și hidrogen sulfurat. Când fosele -care sunt mari cât un teren de fotbal - sunt pline ochi, Smithfield, la fel ca alte companii din această industrie, împrăștie excremente lichefiate pe câmp. Uneori le împrăștie direct în aer - un gheizer de fecale care produce o ceață toxică, din cauza căreia oamenii se pot alege cu tulburări neurologice. Cei care locuiesc în preajma acestor ferme industriale se

plâng constant de sângerări nazale, dureri de urechi, diaree cronică și arsuri la plămâni. Chiar și când cetățenii impun votarea unor legi care limitează aceste practici, companiile din această industrie au o asemenea influență asupra guvernului, încât reglementările sunt deseori anulate sau nu se mai aplică.

Profiturile celor de la Smithfield sunt impresionante - compania a avut încasări de 12 miliarde de dolari în 2007 -, însă doar până în momentul în care îți dai seama la ce scală își externalizează costurile: poluarea datorată excrementelor, bineînțeles, dar și bolile cauzate de poluare și degradarea unor bunuri imobiliare (pentru a enumera doar cele mai evidente costuri externe). Dacă n-ar transfera aceste costuri în contul publicului, compania Smithfield n-ar mai vinde carne la un preț atât de mic fără să riște falimentul. La fel ca în cazul tuturor fermelor industriale, iluzia profitabilității și a „eficacității” este întreținută de jaful incredibil pe care-l practică.

Să punem puțin lucrurile în perspectivă: excrementele, în sine, nu sunt rele. Ele au fost întotdeauna utile fermierului, ca îngrășământ. Excrementele animalelor au devenit o problemă doar când americanii au hotărât că vor să mănânce mai mult decât oricare altă cultură din istorie, la prețurile cele mai mici. Pentru împlinirea acestui vis, am uitat de idealul de fermă despre care vorbea Paul Willis și am acceptat modelul oferit de Smithfield. Din acest motiv, creșterea animalelor a trecut din mâna fermierilor tradiționali în cea a corporațiilor, care fac tot ce le stă în putință ca să-și externalizeze costurile pe seama publicului. Întrucât consumatorii nu au fost conștienți de acest fenomen (sau, mai rău, l-au sprijinit), corporațiile au ajuns să crească

animale în densități absurd de mari. În acest context, un fermier nu poate să cultive suficientă hrană pentru animale și din acest motiv trebuie să o cumpere. Mai mult, cantitățile de excremente care se produc sunt deja prea mari pentru ca solul să le poată absorbi. La un moment dat, trei ferme industriale⁵⁰ din Carolina de Nord produceau mai mult azot (un ingredient important al îngrășămintelor) decât puteau să absoarbă recoltele din tot statul.

Să ne întoarcem așadar la întrebarea de la început: ce se întâmplă cu aceste de excremente foarte periculoase?

Dacă totul merge conform planului, deșeurile lichefiate sunt deversate în niște „lagune” uriașe din apropierea cotețelor porcilor. Aceste lagune toxice pot să se întindă chiar și pe 11 000 de metri pătrați⁵¹ - o suprafață la fel de mare ca a celor mai mari cazinouri din Las Vegas - și să aibă o adâncime de 9 metri. Să creezi latrine de mărimea unor lacuri este considerat ceva normal și e perfect legal, chiar dacă s-a dovedit că sunt extrem de poluante. În vecinătatea unui singur abator⁵² pot să se afle peste o sută de astfel de haznale (de cele mai multe ori, fermele porcine se găsesc pe lângă abatoare). Dacă se întâmplă să cazi într-una, mori imediat. (La fel, mori asfixiat⁵³ în câteva minute dacă ești într-un coteț și se întrerupe curentul.) Tietz relatează o întâmplare tulburătoare despre o hazna de acest fel:

Un muncitor din Michigan⁵⁴, lucrând la o lagună, a amețit din cauza mirosului și a căzut în ea. Nepotul lui de 15 ani a sărit să-l salveze, dar și el a fost amețit de miros și și-a pierdut cunoștința. Apoi verișorul muncitorului a încercat, la rândul lui, să-l salveze pe adolescent, însă a leșinat. Fratele mai mare al muncitorului a plonjat, într-un final, ca să-l salveze, dar și-a pierdut cunoștința, iar în cele din urmă a sărit după ei tatăl muncitorului. Toți au murit înecați în excremente de porc.

Pentru corporații precum Smithfield, totul este o chestiune de rentabilitate. Este mai ieftin să plătească amenzi pentru poluare decât să renunțe la sistemul de creștere industrială a animalelor - singurul mod prin care s-ar pune capăt acestei devastări.

în rarele cazuri⁵⁵ când legea impune limite unor corporații precum Smithfield, ele reușesc să se strecoare printre reglementări. În anul care a precedat construirea de către Smithfield a celui mai mare sit de abataj și prelucrare a cărnii din Bladen County, Parlamentul statului Carolina de Nord a revocat dreptul comitatelor de a impune reglementări fermelor porcine. Ceea ce e foarte convenabil pentru Smithfield. Poate că nu este o coincidență că Wendell Murphy, fost senator ai Carolinei de Nord și coautorul acestei dereglementări, face acum parte din consiliul de administrație al companiei Smithfield și a fost, totodată, președintele consiliului de administrație și directorul general al companiei Murphy Family Farms, o crescătorie industrială de porci preluată de Smithfield în anul 2000.

La câțiva ani de la această dereglementare din 1995, Smithfield a deversat mai mult de 74 000 de tone⁵⁶ de deșeuri lichide în New River, un râu din Carolina de Nord. Această deversare este considerată cel mai grav dezastru ecologic⁵⁷ de acest tip și este de două ori mai mare decât celebra deversare provocată de Exxon Valdez, cu șase ani înainte. Cantitatea de îngrășământ lichid deversată ar fi putut umple⁵⁸ 250 de piscine olimpice. În 1997, așa cum a semnalat Sierra Club în raportul său incriminant, „RapSheet on Animal Factories”, Smithfield a fost penalizată⁵⁹ pentru un număr uimitor de 7 000 de încălcări ale legii Clean Water Act - cam 20 de infracțiuni pe zi. Guvernul Statelor Unite a acuzat compania că deversează cantități ilegale de deșeuri în Pagan River, un afluent al lui Chesapeake Bay, falsificând și distrugând documente pentru a-și ascunde acțiunile. Încălcarea unei singure reglementări poate fi considerată un accident. Poate chiar și zece încălcări. Dar 7 000 de încălcări sugerează că există o strategie.

Smithfield a fost amendată cu 12,6 milioane de dolari - la prima vedere, o victorie împotriva fermelor industriale. La vremea respectivă⁶⁰ a fost cea mai mare amendă pentru poluare din istoria Statelor Unite, dar suma este ridicol de mică⁶¹ pentru o companie care în prezent are încasări de 12,6 milioane de dolari la fiecare zece ore. În 2001, fostul director general de la Smithfield⁶² a primit aceeași sumă, în acțiuni¹.

Cum a reacționat publicul consumator? În general, se face un pic de gălăgie când poluarea atinge proporții biblice, după care Smithfield (sau oricare altă

companie) își cere public scuze, oamenii le acceptă și consumă în continuare carne produsă în ferme. Smithfield nu doar că a supraviețuit acestei acțiuni în justiție, dar a prosperat. În perioada în care Pagan River a fost poluat, Smithfield era pe locul șapte în rândul companiilor producătoare de carne de porc din SUA. Doi ani mai târziu era deja cea mai mare, iar dominația ei asupra industriei crește de la an la an. În prezent, Smithfield este o companie atât de mare⁶³, încât un sfert dintre porcii din magazinele din America sunt tăiați în abatoarele sale. Modalitatea noastră actuală de a ne hrăni - dolarii pe care îi băgăm în fiecare zi în buzunarele companiei Smithfield - recompensează cele mai rele practici imaginabile.

Conform estimărilor făcute de EPA, excrementele de la pui, porci și vite⁶⁴ au poluat deja 56 000 de kilometri de râuri din 22 de state (pentru comparație, circumferința Pământului este de aproximativ 40 000 de kilometri). În numai trei ani au existat 200 de incidente în care întreaga populație de pești⁶⁵ dintr-o anumită zonă a fost ucisă - un rezultat al neputinței fermelor industriale de a împiedica excrementele animalelor să ajungă în cursurile de apă. Numai în cele 200 de incidente inventariate, 13 milioane de pești au fost otrăviți, la propriu, cu excremente. Dacă acești pești ar fi puși unul în continuarea celuilalt⁶⁶, s-ar forma un lanț care s-ar întinde pe toată coasta Pacificului - de la Seattle până la granița cu Mexicul.

Cei care locuiesc în apropierea unor ferme industriale sunt deseori săraci și sunt tratați de cei din industrie ca o cantitate neglijabilă. Mirosurile de fecale pe care sunt obligați să le inhaleze nu le provoacă de obicei moartea, dar le pricinuesc dureri de gât, de cap⁶⁷, tuse, diaree și chiar și tulburări psihologice, inclusiv anxietate, depresie, furie și oboseală. Conform unui raport emis de Senatul statului California, „studiile au arătat că lagunele [formate din deșeuri animale] emit în aer substanțe toxice care pot să provoace iritații și probleme inflamatorii, imunitare și neurochimice la oameni”.⁶⁸

Sunt motive întemeiate⁶⁹ ca să considerăm că există o legătură între faptul de a locui în proximitatea unor crescătorii industriale de porci și posibilitatea de a contracta așa-numita bacterie devoratoare de carne, cunoscută oficial sub numele de MRSA (*Staphylococcus aureus* meticilino-rezistent). MRSA poate să cauzeze „leziuni la fel de mari ca niște farfurii,

de un roșu aprins și dureroase la atingere”. În 2005, ea a provocat moartea mai multor americani decât SIDA (18 000). Editorialistul de la *New York Times*, Nicholas Kristof, care a locuit el însuși în apropierea unei ferme industriale, afirmă că un doctor din statul Indiana era pregătit să facă o declarație cu privire la această corelație, însă a murit brusc din cauza unor complicații având, posibil, legătură cu MRSA. Legătura dintre MRSA și fermele porcine nu este în niciun caz dovedită, dar, așa cum arată Kristof, „o întrebare mai importantă este dacă America a trecut la un mod de a face agricultură care produce slănină la un preț mic, dar care ne pune în primejdie viața. Sunt tot mai multe dovezi că lucrurile stau așa”.

Problemele de sănătate de care suferă cei care locuiesc în apropierea unor ferme industriale nu prea au impact asupra restului populației. Cea mai mare organizație de profesioniști din domeniul sănătății publice, American Public Health Association⁷⁰, este atât de îngrijorată din cauza acestor tendințe încât a făcut un apel la un moratoriu împotriva fermelor industriale, enumerând o listă întreagă de boli asociate cu deșeurile animale și cu consumul de antibiotice. După ce a cerut unui grup de experți să realizeze un studiu cu o durată de doi ani, Pew Commission^{7*} a mers chiar mai departe, susținând interzicerea totală a mai multor „practici intensive și inumane” folosite pe scară largă, invocând avantaje atât pentru bunăstarea animalelor, cât și pentru sănătatea umană.

Însă cei care au cu adevărat putere de decizie - consumatorii - au rămas pasivi. Până acum, ei nu au cerut un moratoriu național sau eliminarea progresivă a practicilor din fermele industriale. Am îmbogățit atât de mult companii ca Smithfield și altele asemenea, încât ele pot să investească sute de milioane pentru a-și extinde operațiunile peste hotare. Cândva cantonată în Statele Unite, în prezent Smithfield s-a extins⁷² pe tot globul - Belgia, China, Franța, Germania, Italia, Mexic, Polonia, Portugalia, România, Spania, Olanda și Marea Britanie. Acțiunile pe care le are Joseph Luter al III-lea⁷³ la compania Smithfield au fost estimate recent la 138 de milioane de dolari. În engleză, numele lui de familie se pronunță⁷⁴ „loo-ter” - prădător.

4. Noul nostru sadism

Problemele de mediu ar putea fi identificate de doctori și de agențiile guvernamentale însărcinate să se ocupe de ființele umane, dar cum am putea descoperi ce îndură animalele din fermele industriale, din moment ce suferința lor nu lasă întotdeauna urme?

Investigațiile sub acoperire⁷⁵ realizate de organizațiile non-profit loiale cauzei animalelor reprezintă una dintre cele mai eficiente modalități de a informa publicul larg în legătură cu administrarea defectuoasă a unor ferme și abatoare industriale. Într-o crescătorie industrială de porci din Carolina de Nord, o înregistrare clandestină a arătat cum unii muncitori băteau zilnic animalele, loveau scroafele cu o cheie franceză și le înfingeau în rect și în vagin o tijă de fier de 30 cm. Acest gen de lucruri nu are legătură cu preocuparea de a îmbunătăți gustul cărnii sau cu pregătirea porcilor pentru abator - nu sunt altceva decât exemple de perversiune morală. În alte înregistrări, muncitorii le tăiau porcilor picioarele⁷⁶ și îi jupuiau de vii. La o altă fermă porcină administrată de unul dintre cei mai mari producători de carne de porc din Statele Unite, unii angajați au fost filmați⁷⁷ cum loveau porcii cu picioarele și îi aruncau pe jos; alții îi trânteau de podeaua din beton și îi ciomăgeau cu ciocane și cu tije de metal. La altă fermă, o anchetă care a durat un an a demonstrat că zeci de mii de porci erau abuzați în mod sistematic. Ancheta a arătat că angajații își stingeau țigările de corpul porcilor, îi băteau cu greble și lopeți, îi strangulau și îi aruncau în fose ca să se înece. Totodată, muncitorii introduceau tije electrice în urechile, gura, vaginul și anusul porcilor. Ancheta a concluzionat că directorii închideau ochii în fața unor astfel de abuzuri⁷⁸, iar autoritățile refuzau să ia măsuri. Această atitudine este mai degrabă regula decât excepția. Și asta nu se întâmplă din cauză că în această perioadă legea ar fi aplicată cu mai puțină strictețe ca altădată, ci fiindcă aceste companii nu au fost niciodată penalizate când s-a descoperit că își maltratează animalele.

Indiferent către care sector din industria creșterii animalelor ne îndreptăm atenția, observăm probleme similare. Tyson Foods este unul dintre cei mai importanți furnizori ai companiei KFC. O anchetă desfășurată la una dintre⁷⁹ companiile administrate de Tyson Foods a scos la iveală că unii muncitori aveau obiceiul să smulgă păsărilor capetele cât încă erau conștiente⁸⁰ (cu permisiunea explicită a supervisorului), urinau în zona de suspensie (inclusiv pe banda rulantă care transportă păsările) și utilizau un

echipament de abataj automatizat defect, care tăia mai degrabă corpul, decât gâtul. La unul dintre „furnizorii anului” ai KFC, Pilgrim’s Pride⁸¹, s-a descoperit că puii erau loviți cu picioarele, căleați și trântiți de perete, li se scuipa nicotină în ochi, erau strânși până ieșeau literalmente fecalele din ei și li se smulgeau ciocurile. Tyson și Pilgrim’s Pride nu sunt doar furnizori ai companiei KFC; în momentul în care scriu aceste rânduri, cele două companii se numără printre cele mai mari abatoare⁸² din America, sacrificând în jur de cinci miliarde de păsări pe an.

Chiar și fără să recurgem la anchete sub acoperire pentru a descoperi violențele îngrozitoare (și nu neapărat ieșite din comun) comise de muncitorii care își varsă frustrările asupra animalelor, știm că viețuitoarele din fermele industriale au o existență nefericită.

Să luăm ca exemplu viața unei scroafe gestante. Fertilitatea ei incredibilă e un coșmar pentru ea. O vacă naște un singur vițel, însă scroafa din fermele industriale moderne⁸³ fată, hrănește și crește în medie nouă purceluși - un număr pe care crescătorii industriali se străduiesc să-l mărească de la an la an. Scroafa va fi ținută cât mai mult posibil în starea de gestație -practic, toată viața. Când ajunge la termen⁸⁴, i se administrează medicamente pentru declanșarea travaliului în momentul cel mai convenabil pentru producător. Odată ce purcelușii sunt întăreați⁸⁵, scroafei i se administrează o injecție cu hormoni, astfel încât va fi pregătită să fie din nou inseminată artificial în doar trei săptămâni.

În 80% dintre cazuri⁸⁶, o scroafă își va petrece cele șaisprezece săptămâni în care este gestantă izolată într-o „cușcă de gestație” atât de mică încât nu va putea nici măcar să se întoarcă pe loc. Din cauza lipsei mișcării îi va scădea densitatea osoasă⁸⁷. Privată de litieră, îi apar deseori răni de mărimea unei monede, negre și pline de puroi, pentru că se freacă de pereții cuștii. (Într-o anchetă sub acoperire într-o fermă de porci din Nebraska au fost filmate scroafe care aveau o mulțime de răni deschise pe față, cap, umeri, spate și picioare, unele cât pumnul. Un muncitor de la fermă⁸⁸ a fost surprins comentând: „Toți porcii au răni... Foarte rar găsești unul care să nu aibă niciuna”.)

Mai gravă și în același timp mai insidioasă este suferința cauzată de plictiseală⁸⁹, izolare și de înăbușirea nevoii înăscute a scroafei de a se pregăti să fete. În natură, scroafa își petrece mare parte din perioada de dinainte să fete scormonind după hrană și își construiește în cele din urmă un adăpost⁹⁰ din iarbă, frunze sau paie. Pentru ca scroafele să nu ia prea mult în greutate și pentru a se reduce costurile cu hrana, ele primesc puțină hrană⁹¹ și suferă deseori de foame. Porcii au tendința înăscută de a folosi zone separate pentru somn și defecare, instinct care este complet anihilat de condițiile de izolare. Scroafele gestante⁹², la fel ca toți porcii din fermele industriale, sunt constrânse să se întindă în propriile fecale, pe care le pot expulza prin podeaua prevăzută cu grătare călcând pe ele. Cei din industrie apară acest tip de izolare, susținând că ajută la controlul și la o mai bună gestionare a porcilor, însă ea îngreunează adoptarea unor măsuri care ar spori bunăstarea animalelor. De exemplu, este foarte greu să identifici la timp exemplarele bolnave sau slăbite⁹³ pentru că acestea nu au loc să se miște.

E greu de negat că acest sistem este unul crud, iar indignarea publicului este tot mai greu de domolit, acum, că susținătorii drepturilor animalelor au făcut publică această situație. De curând, în urma unor petiții, trei state - Florida, Arizona și California - au făcut demersuri pentru a elimina treptat cuștile de gestație. În Colorado, sub amenințarea unei campanii derulate de Humane Society, reprezentanții industriei agricole au căzut ei înșiși de acord să contribuie la formularea unor legi care să interzică folosirea cuștilor. Iată un semnal dător de speranță. Deși cuștile de gestație sunt interzise în patru state, mai sunt încă destule în care această practică continuă să fie folosită. Am însă sentimentul că lupta împotriva cuștilor de gestație este pe care să fie câștigată. Este o victorie importantă.

Tot mai des se întâmplă ca, în loc să fie forțate să stea în cuști de gestație, scroafele gestante să fie lăsate să trăiască în grupuri mici în cotețe. Nu pot să alerge pe câmp sau să stea afară, la soare, la fel ca porcii lui Paul Willis, dar cel puțin au loc să doarmă și să se întindă. Scroafele nu mai au răni pe tot corpul. Nu mai rumegă înnebunite barele cuștilor. E o schimbare care nu face uitate greșelile acestui sector industrial și nici nu reprezintă o întoarcere în trecut, dar îmbunătățește în mod semnificativ viața scroafelor.

Chiar dacă pe timpul gestației sunt ținute în cuști sau în cotețe mici, când scroafele urmează să fete, ele sunt izolate într-o cușcă la fel de mică⁹⁴ precum cușca de gestație. Un muncitor mi-a spus că este nevoie „să bată măr scroafele gestante ca să intre în cușcă, altfel nu vor nicicum”.⁹⁵ Un alt angajat de la o altă fermă de porcine mi-a descris cum sunt bătute scroafele până la sânge cu tije de metal: „Un tip i-a zdrobit atât de tare râțul unei scroafe încât aceasta a ajuns să moară de foame”.⁹⁶

Cei care apără fermele de porcine susțin că cușca pentru fătat este necesară pentru a împiedica scroafele să-și calce accidental purcelușii în picioare. Această afirmație este lipsită de sens - e ca și cum ai spune că poți reduce riscul de incendiu forestier tăind toți copacii. Cușca pentru fătat, la fel ca și cușca de gestație, izolează scroafa într-un spațiu atât de mic încât nu se poate întoarce. Uneori, scroafele sunt ținute de podea, într-adevăr, aceste practici le împiedică pe scroafe să-și calce în picioare purcelușii. Însă ceea ce trec cu vederea apărătorii unor astfel de practici este că la ferme precum cea a lui Willis această problemă nici măcar nu apare. Deloc surprinzător⁹⁷, dacă simțul olfactiv al scroafei nu este copleșit de mirosul propriilor fecale lichefiate de sub ea, iar auzul nu este slăbit de zăngănitul cuștilor de metal și are spațiu să vadă unde-i sunt purcelușii și să se întindă încet pe jos, îi este foarte ușor să evite să-și calce puii.

Și, bineînțeles, purcelușii nu sunt singurii care se află în pericol. Un studiu publicat de Scientific Veterinary Committee² al Uniunii Europene a demonstrat că porcii ținuți în cuști au⁹⁸ oasele slăbite, un risc mai mare de răni la picioare, probleme cardiovasculare, infecții urinare și o reducere a masei musculare atât de gravă, încât le afectează abilitatea de a se întinde. Alte studii arată că din cauza unui patrimoniu genetic defectuos, a lipsei de mișcare⁹⁹ și a malnutriției, între 10 și 40% dintre porci au o sănătate deficitară, suferind de articulații slabe, picioare strâmbe și malformații ale degetelor. După *National Hog Farmer*, o publicație specializată în creșterea porcilor, 7% dintre scroafele gestante¹⁰⁰ mor de obicei prematur din cauza stresului provocat de izolare și a perioadelor frecvente de reproducere, în unele ferme rata mortalității¹⁰¹ depășind 15%. Unii porci înnebunesc¹⁰² din cauza izolării și încep să roadă obsesiv gratiile de la cușcă sau își beau

urina¹⁰³. Alții manifestă comportamente¹⁰⁴ pe care specialiștii în psihologia animală le numesc „neajutorare învățată”.

Iar apoi vin pe lume purcelușii - justificarea tuturor suferințelor îndurate de mame. >

Mulți purceluși se nasc cu diformități. Printre bolile congenitale¹⁰⁵ frecvente se numără fanta palatină, hermafroditismul, sfârcurile inversate, lipsa anusului, picioare crăcănate, tremu-rături și hernii. Herniile inghinale sunt atât de frecvente¹⁰⁶ încât a devenit o operație de rutină să fie îndepărtate pe cale chirurgicală când porcul este castrat. În primele săptămâni de viață, chiar și purcelușii care se nasc fără astfel de defecte îndură abuzuri după abuzuri. În primele 48 de ore¹⁰⁷ li se taie și li se scot dinții¹⁰⁸ fără anestezic, ca să nu se rănească reciproc în timp ce concurează pentru sfârcurile mamei - în fermele industriale se întâmplă frecvent ca porcii să-și muște reciproc coada, iar exemplarele mai slabe sunt agresate de cele mai puternice. În general, mediul în care stau purcelușii este ținut la o temperatură ridicată (între 22 și 27 de grade) și în întuneric, fiindcă așa sunt mai letargici¹⁰⁹ și mai puțin predispuși să adopte „vicii sociale”, cum ar fi mușcatul și suptul buricului, al cozii sau al urechilor celorlalți porci, din cauza frustrării. Prin creșterea tradițională a animalelor, așa cum e practică la ferma lui Paul Willis, se evită aceste probleme, fiindcă animalele au mai mult spațiu la dispoziție, o hrană mai variată și pot să formeze grupuri sociale stabile.

Tot în primele două zile, purcelușilor li se injectează fier¹¹⁰, fiindcă este posibil ca laptele scroafei să nu conțină suficient din cauza ritmului rapid de dezvoltare și a perioadelor intensive de reproducere. În răstimp de zece zile, purcelușii masculi sunt castrați fără anestezie. Scopul acestei practici este schimbarea gustului cărnii - consumatorii americani¹¹¹ preferă gustul cărnii animalelor castrate. Totodată, unora li se taie bucăți din ureche de mărimea unei monede de cinci cenți, în diferite forme, pentru a putea fi identificați. Între 9 și 15% mor înainte de înțărcare¹¹². f

Cu cât purcelușii încep mai repede să se hrănească¹¹³ cu mâncare solidă, cu atât mai repede vor atinge greutatea necesară pentru a fi tăiați (108-120 de kilograme). În acest caz, „mâncare solidă”¹¹ ‘ înseamnă plasmă sangvină

uscată, un produs secundar obținut în abatoare. (Asta îi face pe purceluși să ia în greutate, dar le deteriorează mucoasa tractului gastro-intestinal.) Lăsați în pace, purcelușii sunt înțărcați de obicei¹¹⁵ la cincisprezece săptămâni, dar în fermele industriale sunt înțărcați¹¹⁶ în general la cincisprezece zile, și din ce în ce mai des chiar și la douăsprezece. La o vârstă atât de mică¹¹⁷, purcelușii nu pot să digere cum se cuvine hrana solidă, iar din acest motiv li se administrează produse farmaceutice pentru a preveni diareea. Purcelușii înțărcați sunt apoi închiși în cuști cu sârmă - așa numitele „creșe”. Cuștile sunt așezate unele peste altele, iar fecalele și urina cad din cuștile de deasupra peste animalele de dedesubt. Crescătorii de porcine vor ține purceii cât mai mult în aceste cuști înainte să îi transfere la ultima lor destinație: cotețele superînghesuite. Cotețele sunt suprapopulate în mod intenționat¹¹⁸, fiindcă, așa cum spune o revistă de specialitate, „cotețele suprapopulate sunt profitabile”. Neavând loc să se miște, animalele ard mai încet caloriile și se îngrașă cu mai puțină hrană.

La fel ca în orice altă fabrică, uniformitatea este o caracteristică esențială. Porcii care nu cresc suficient de repede - cei mai pricâjiți - costă mult în termeni de resurse și nu au loc în ferma respectivă. Un angajat al fermei îi prinde de picioarele din spate și îi dă cu capul de podeaua din beton. Această practică, destul de frecventă, este numită „bufnitura”. „Am bufnit chiar și 120 de porci într-o zi”¹¹⁹, îmi spunea un muncitor dintr-o fermă din Missouri.

Îi suspendăm, îi bufnim și pe urmă îi azvârlim deoparte. După ce am ucis zece, doisprezece sau paisprezece porci, îi ducem într-o încăpere în care se află un tobogan și le dăm drumul într-un camion. Dacă se întâmplă să mai fie unul în viață, îl mai bufnim o dată. Mi s-a întâmplat să intru din nou în sala aceea și să văd câte un porc alergând cu un ochi atârând din orbite, sângărând în neștire sau cu maxilarul rupt.

„Ei numesc asta «eutanasiu»”, mi-a spus soția muncitorului din ferma din Missouri.

În ciuda acestor condiții, cele mai multe animale supraviețuiesc până vine timpul să fie duse la abator pentru că sunt îndopate cu antibiotice, hormoni și alte produse farmaceutice. Medicamentele sunt necesare în primul rând

pentru problemele respiratorii, foarte des întâlnite în fermele de porcine. Umezeala atotprezentă, faptul că trăiesc alături de o mulțime de alte animale cu sistemul imunitar slăbit de stres și gazele toxice provenite de la acumularea de fecale și urină fac ca aceste probleme să fie practic inevitabile. între 30 și 70% din efectivele de porci¹²⁰ vor avea un tip sau altul de infecție respiratorie până când sunt duși la abator, iar mortalitatea cauzată doar de bolile respiratorii atinge 4-6%. Bineînțeles, această morbiditate este un factor prielnic pentru apariția unor noi tipuri de gripe. Au fost cazuri în care întregi populații de porci din anumite state¹²¹ au avut o rată de 100% a îmbolnăvirilor cu noi viruși mortali creați în aceste aglomerări de animale bolnave (și tot mai des acești viruși se transmit la oameni).

în lumea fermelor industriale, așteptările sunt inversate. Rolul medicilor veterinari nu este să se asigure că animalele au o sănătate optimă, ci să contribuie la creșterea profitabilității. Rolul medicamentelor nu este să trateze boli, ci să fie un substitut pentru imunitatea naturală. Fermele industriale nici măcar nu-și propun să crească animale sănătoase.

5. Sadismul nostru subacvatic (o digresiune cu un rol central în această prezentare)

Poveștile despre maltratarea animalelor și poluare pe care le-am relatat în contextul fermelor de porcine sunt reprezentative pentru agricultura industrială, cel puțin în privința aspectelor relevante. Asemenea probleme nu se manifestă la fel în fermele de pui, curcani și vite, dar nu există mari diferențe în ceea ce privește efectul - suferința acestor animale. Iar acest lucru este valabil și în privința peștilor. Există tendința de a privi diferit animalele de uscat și cele marine, dar acvacultura - creșterea intensivă a animalelor marine în spații închise - este în esență o agricultură industrială subacvatică.

O mare parte din animalele acvatice cu care ne hrănim, printre care și cea mai mare parte a somonilor din magazine, provin din acvacultură. Inițial, acvacultura a apărut ca soluție la epuizarea populațiilor de pește sălbatic. Dar departe de a reduce cererea¹²² pentru somonul sălbatic, așa cum au susținut unii, existența fermelor de somon n-a făcut altceva decât să

stimuleze cererea pentru acest tip de pește și exploatarea sa pe plan internațional. Capturile de somon sălbatic au crescut în întreaga lume¹²³ cu 27% între 1988 și 1997, într-o perioadă în care acvacultura s-a dezvoltat în mod exploziv.

Problemele legate de bunăstarea animalelor din fermele piscicole nu au nimic nou. Într-un manual destinat celor din industria piscicolă, *Handbook of Salmon Farming*, se enumeră șase „factori stresanți esențiali în mediul din acvacultură”¹²⁴: „calitatea apei”, „suprapopularea”, „manipularea peștilor (după ce sunt prinși)”, „perturbările”, „nutriția” și „ierarhia”. Traduse într-un limbaj mai accesibil, cele șase surse de suferință pentru somoni sunt: 1) o apă atât de murdară încât peștilor le este aproape imposibil să respire; 2) o suprapopulare extremă, care-i face pe pești să se mănânce între ei; 3) odată prinși, peștii sunt manipulați atât de agresiv încât semnele fiziologice ale stresului sunt evidente și a doua zi; 4) perturbări din partea angajaților și a peștilor sălbatici; 5) deficiențe nutriționale care le slăbesc sistemul imunitar; și 6) imposibilitatea de a forma o ierarhie socială stabilă, ceea ce duce la acte frecvente de canibalism. Aceste probleme sunt tipice¹²⁵. Manualul le numește¹²⁶ „componente integrale ale fermelor piscicole”.

Păduchii de mare, care se găsesc într-un număr foarte mare în apa murdară, sunt o sursă majoră de suferință pentru somoni și pentru ceilalți pești din fermele piscicole. Păduchii le provoacă răni deschise, iar în unele cazuri se hrănesc cu carnea de pe fața unui pește până ajung la os - un fenomen atât de obișnuit încât cei din industrie i-au dat și un nume, „coroana morții”¹²⁷. O singură fermă de somon generează nori gigantici de păduchi de mare¹²⁸, într-un număr care e chiar și de 30 000 de ori mai mare decât în natură.

Peștii care supraviețuiesc în aceste condiții (o rată a deceselor de 10-30%¹²⁹ este considerată normală de crescătorii de somon) trec printr-o perioadă de înfometare de șapte până la zece zile¹³⁰ pentru a li se reduce deșeurile corporale, în timpul transportului până la abator. Ajunși acolo, li se taie branhiile, apoi sunt aruncați într-un bazin cu apă și simt lăsați acolo să sângereze până mor. Deseori, peștii sunt măcelăriți cât încă sunt conștienți și mor în convulsii de durere. Uneori sunt asomați*³¹, dar metodele actuale de asomare nu sunt fiabile și pot să le agraveze suferința. La fel ca în cazul

puilor și curcanilor, nu există legi care să impună ca peștii să fie sacrificați într-un mod uman.

Să fie pescuitul peștilor sălbatici o alternativă mai umană? Peștii sălbatici au cu siguranță o viață mai bună înainte să fie capturați, întrucât nu trăiesc în spații îngrădite suprapopulate și murdare. Este o diferență foarte importantă. Dar să vedem care sunt metodele de pescuit cel mai des folosite pentru animalele marine consumate cel mai frecvent în America - tonul, creveții și somonul. Predomină trei metode: pescuitul cu para-gate, cu traule și pescuitul cu plase-pungă. Frânghia orizontală din componența paragatei, numită „linie principală”, seamănă cu o linie de telefon subacvatică - doar că e susținută de balize, în loc de stâlpi. La anumite intervale de-a lungul liniei principale sunt suspendate sfori care au în capăt cârlige. Imaginează-ți acum că vasele de pescuit instalează zeci și sute de astfel de odgoane pline de cârlige într-un loc. Apoi pescarii fixează de balize transmițătoare GPS și alte echipamente electronice, ca să le găsească mai târziu. Bineînțeles, nu există un singur vapor care instalează paragat, ci zeci, sute, poate chiar mii.

Paragatele din prezent¹³² ajung până la 120 de kilometri lungime, adică de trei ori lungimea Canalului Mânecii. Se estimează că în întreaga lume sunt instalate 27 de milioane de cârlige zilnic¹³³. Pescuitul cu paragat nu capturează doar „spe-ciile-țintă”, ci și alte 145 de specii. Un studiu arată că aproximativ 4,5 milioane de animale marine¹³⁴ sunt ucise anual prin metoda pescuitului cu paragat, printre care 3,3 milioane de rechini, 1 milion de marlini, 60 000 de țestoase marine, 75 000 de albatroși și 20 000 de delfini și balene.

Totuși, pescuitul cu paragat nu produce nici pe departe o captură accidentală atât de mare precum pescuitul cu traule. Cel mai frecvent tip¹³⁵ de traul modern pentru pescuit creveți acoperă o arie având o lățime între 25 și 30 de metri. Traulul este tras¹³⁶ pe fundul oceanului câteva ore la o viteză între 4,5 și 6,5 km/h, înghițind de-a valma creveți și alte specii de animale marine cu ajutorul unei plase în formă de pânză. Pescuitul cu traule - folosit aproape întotdeauna pentru creveți - este echivalentul acvatic al defrișării unei păduri tropicale. Indiferent de specia-țintă, traulele prind pești¹³⁷,

rechini, calcani, crabi, calmari, escalopi - o sută de specii diferite de pești¹³⁸, dar și alte animale marine. Și aproape toate mor.

Acest stil agresiv de a „recolta” animale marine are ceva sinistru. În medie, o operațiune de pescuit cu traule¹³⁹ aruncă peste bord 80-90% dintre animalele prinse drept captură accidentală. În operațiunile mai puțin eficiente¹⁴⁰ se aruncă înapoi în ocean, moarte, mai mult de 98% dintre vietăți.

Suntem pe cale să reducem diversitatea¹⁴¹ și dinamismul vieții oceanice, *ca întreg* (un lucru pe care oamenii de știință au învățat să-l măsoare doar de curând). Metodele moderne de pescuit distrug ecosistemele care susțin viața unor vertebrate complexe (cum ar fi somonul și tonul), lăsând în urmă doar specii - puține la număr - care pot să supraviețuiască hră-nindu-se doar cu plante și plancton. Consumând în cantități uriașe pești¹⁴², precum tonul și somonul - carnivori aflați în partea superioară a lanțului trofic -, eliminăm prădătorii și provocăm o creștere efemeră a unor specii cu o treaptă mai jos în lanțul trofic. Apoi pescuim *acele* specii de pești până la extincție, după care trecem la ordinul imediat inferior. Faptul că acest proces este extrem de rapid în termeni generaționali (cine mai știe ce pești consumau bunicii săi?) și că volumul capturilor nu se diminuează creează iluzia durabilității.

Nimeni nu-și propune să distrugă resursele de pește, dar economia de piață conduce inevitabil la instabilitate. Nu se poate spune că golim oceanele de pește. Pescuitul seamănă mai degrabă cu defrișarea unei păduri în care trăiesc mii de specii, pentru a cultiva pe terenurile rămase un singur tip de soia.

Pescuitul cu traule și cu paragate nu este numai îngrijorător din punct de vedere ecologic; este de asemenea de o rară cruzime. În traule, sute de specii de animale marine sunt zdrobite de stânci sau crestate de corali, ore întregi, iar apoi sunt scoase din apă, ceea ce le provoacă o decompresie dureroasă (și din cauza asta unora le ies ochii din orbite sau își vomită organele). Animalele marine suferă o moarte lentă chiar și când sunt pescuite cu paragatele. Unele stau pur și simplu agățate în cârlig și mor doar când sunt îndepărtate. Altele mor din cauza rănilor din gură cauzate de

cârlig sau fiindcă încearcă să scape ori din cauză că nu pot să evite atacul unor prădători.

Pescuitul cu plase-pungă, ultima metodă de pescuit despre care voi discuta, reprezintă principala tehnologie folosită pentru prinderea tonului, cel mai popular pește din America. În jurul unui banc de pești se aruncă o plasă-pungă și, odată ce bancul este încercuit, partea de jos a plasei este strânsă ca și cum ai trage de șnurul unei genți-sac uriașe. Peștii și celelalte creaturi sunt trase laolaltă pe punte. Peștii prinși în ochiurile plasei riscă să moară încet, sfașiati. Totuși, majoritatea acestor animale mor chiar pe vapor, unde se sufocă lent, sau li se taie branhiile cât sunt încă conștienți. În unele cazuri, peștii sunt azvârliți pe bucăți de gheață, ceea ce le prelungește moartea. Potrivit unui studiu recent publicat în *Applied Animal Behaviour Science*, peștii au parte de o moarte lentă și dureroasă⁴³, supraviețuind chiar și paisprezece minute după ce sunt azvârliți pe gheață, fiind pe deplin conștienți în tot acest timp (soartă de care au parte atât peștii sălbatici, cât și cei din fermele piscicole).

Toate aceste lucruri contează suficient de mult încât să ne schimbăm alimentația? Avem nevoie doar de niște etichete mai > >

bune ca să putem lua decizii mai înțelepte în legătură cu carnea de pește și produsele din pește pe care le cumpărăm? La ce concluzie ar ajunge cei mai selectivi omnivori dacă fiecare somon pe care l-ar mânca ar avea o etichetă care spune: „Acest somon de 76 de centimetri, crescut într-o fermă piscicolă, și-a petrecut viața în echivalentul unei căzi cu apă, iar ochii lui au sângerat din cauza poluării”¹⁴⁴? Dar dacă eticheta ar menționa exploziile de populații parazite¹⁴⁵, proliferarea numărului de boli, degenerarea genetică și noile boli rezistente la antibiotice care au apărut ca rezultat al fermelor piscicole?

Unele lucruri le știm chiar și fără să fie nevoie să citim etichetele produselor. Ne putem aștepta, în mod realist, ca un anumit procent de vaci și de porci să fie uciși rapid și în mod uman, dar când vine vorba despre pești, niciunul nu are parte de o moarte umană. Absolut niciunul. Nici nu mai e nevoie să te întrebi¹⁴⁶ dacă peștele din farfuria ta a suferit sau nu. Răspunsul este de fiecare dată afirmativ.

Indiferent că vorbim despre pești, porci sau orice alt animal cu a cărui carne ne hrănim, suferința lor este cel mai important lucru din lume? Evident că nu. Dar nu asta e întrebarea. Este suferința lor mai importantă decât sushi, slănină și aripioarele de pui? Asta este, de fapt, întrebarea.

6. Animale comensale

Deciziile noastre legate de hrană sunt complicate de faptul că nu mâncăm singuri. Camaraderia de masă a format legături sociale din cele mai vechi timpuri - e un fapt atestat arheologic, între hrană, familie și memorie există o legătură primordială.

Nu suntem simple animale care mănâncă, ci animale comensale.

Câteva dintre cele mai dragi amintiri pe care le am sunt despre cinele cu sushi pe care le luam săptămânal cu cel mai bun prieten al meu, petrecerile din curtea casei, sandviciurile cu carne de curcan și cu muștar făcute de tata pentru petrecerile din curtea casei și savuroasele chiftele cu pește făcute de bunica pentru sărbătorile de Paște din fiecare an. Unele momente din viață n-ar fi fost la fel fără toate aceste bucate, și asta mi se pare un lucru esențial.

A renunța la gustul de sushi sau de pui la cuptor reprezintă o pierdere care merge dincolo de simpla uitare a unei experiențe gustative plăcute.

Schimbarea modului de alimentație, a lăsa anumite gusturi să se șteargă din memorie, reprezintă o pierdere culturală, o formă aparte de uitare. Dar poate că acest tip de uitare merită acceptat și chiar cultivat (uitarea, de asemenea, poate fi cultivată). Dacă vreau să-mi amintesc de animale și de preocuparea mea pentru binele lor, trebuie să accept să uit unele gusturi și să descopăr un alt suport pentru amintirile pe care le evocau.

Memoria și uitarea fac parte din același proces mintal. Când scrii despre anumite detalii ale unui eveniment, renunți implicit să scrii despre altele (altfel riști să nu te mai oprești din scris). A ține minte un lucru înseamnă să uiți altceva (altfel n-o să te mai oprești din rememorat). Există uitare etică și uitare violentă. Nu se poate să ne agățăm de tot ce am știut cândva. Așadar, întrebarea nu este dacă uităm, ci mai degrabă *ce* sau *pe cine* uităm; analog, întrebarea nu este dacă stilul nostru alimentar se schimbă, ci *cum* se schimbă.

De curând, prietenul meu și cu mine am început să mâncăm sushi vegetarian și să frecventăm restaurantul italian învecinat. În locul hamburgerilor de curcan făcuți de tata, copiii mei își vor aminti hamburgerii mei vegetarieni, pe care îi fac în curtea casei. La ultima noastră sărbătoare de Paște, chiftelele sărate de pește nu au mai ocupat un loc central pe masă, dar am avut câteva povești de spus despre ele (va mai dura până voi înceta să vorbesc despre asta). Pe lângă povestea Exodului - acea formidabilă poveste despre cum cei slabi au triumfat în fața celor puternici în cel mai neașteptat mod -, au fost spuse noi povești despre cei slabi și cei puternici.

Dacă am mâncat acele bucate speciale împreună cu oameni speciali în momente speciale a fost fiindcă am separat în mod intenționat acele bucate de altele. Am ales să acționăm con-

)

form conștiinței noastre, ceea ce e un mare câștig. În general, consider că e preferabil să renunți la tradiție pentru o cauză bună, dar în aceste condiții poate că nu am renunțat la tradiție, ci am urmat-o într-un alt mod.

După părerea mea, este o greșală să mănânci carne de porc crescut într-o fermă industrială sau să-ți hrănești familia cu astfel de carne. Consider că e o greșală și mai mare să stai liniștit la masă alături de niște prieteni care consumă carne provenind de la porci crescuți în ferme industriale fără să spui ceva, oricât de greu ar fi. Porcii sunt în mod evident niște ființe inteligente și sunt condamnați la o viață nefericită în fermele industriale. Analogia cu un câine ținut într-o debara este destul de potrivită, chiar dacă imaginea e prea blândă. Iar argumentele ecologice aduse împotriva consumului de carne de porc din ferme industriale sunt incontestabile și neiertătoare.

Din motive similare, nu sunt de acord cu consumul de carne de pui și de pește din ferme industriale. E adevărat că dacă ne uităm în ochii acestor animale nu simțim aceeași emoție ca atunci când ne uităm în ochii unui porc, dar vedem la fel de multe cu ochii minții. Tot ce am învățat din cercetările mele >

despre inteligența și complexitatea vieții sociale a păsărilor și peștilor mă obligă să iau la fel de în serios nefericirea lor ca nefericirea porcilor din fermele industriale - deși în cazul lor îmi este mai ușor.

Faptul că unii se hrănesc cu carne de vacă crescută în stații de creștere și îngrășare mi se pare cel mai puțin șocant, din punct de vedere moral (iar carnea de vacă crescută pe pășune, lăsând la o parte pentru moment problema abatajului, este probabil obținută prin metodele cele mai umane - dar voi spune mai multe despre asta în capitoul următor). Totuși, e destul de greu să găsești ceva mai șocant decât o fermă industrială avicolă sau de porcine.

Întrebarea care mă frământă e următoarea: ținând cont că nu este o necesitate ca familia mea să consume animale - prin comparație cu alte părți ale lumii, avem acces cu ușurință, în America, la o varietate de alte produse alimentare -, ar trebui sau nu să renunțe să o facă? Voi răspunde la această întrebare din perspectiva cuiva căruia îi plăcea să mănânce animale. O dietă vegetariană poate fi bogată și foarte gustoasă, dar n-aș susține, la fel ca mulți vegetarieni, că este la fel de diversificată ca regimul carnivor. (Cei care consumă carne de cimpanzeu consideră că adepții regimului occidental se privează de o plăcere imensă.) Îmi place sushi, îmi place puiul la cuptor, îmi place o friptură bine făcută, dar plăcerea mea are o limită.

După ce m-am confruntat cu realitățile din fermele industriale, nu mi-a fost greu să renunț la carne. Și mi-e tot mai greu să-mi imaginez cine ar putea să ia apărarea fermelor industriale, în afară de cei care au de câștigat din asta.

Dar lucrurile se complică în cazul unor crescătorii de porci precum cea a lui Paul Willis sau al fermelor de păsări cum e cea a lui Frank Reese. Le admir munca și, ținând cont de alternative, e greu să nu te gândești la ei ca la niște eroi. Lor le pasă de animalele pe care le cresc și le îngrijesc cum știu ei mai bine. Și dacă (un mare dacă) noi, consumatorii, ne putem limita dorința de a consuma carne de porc și de pasăre la ceea ce pământul poate să producă, nu există vreun argument ecologic decisiv împotriva acestui mod de a crește animale.

Este adevărat, cineva ar putea să susțină că hrănirea cu animale de orice fel sprijină inevitabil, chiar dacă indirect, fermele industriale, întrucât

contribuie la cererea de carne. Argumentul e relevant, dar nu acesta este principalul motiv pentru care n-aș consuma carne de porc de la ferma lui Paul Willis sau pui de la cea a lui Frank Reese. Mi-e greu să scriu asta știind că Paul și Frank, care acum îmi sunt prieteni, vor citi aceste rânduri.

Deși Paul face tot ce-i stă în putință, porcii lui încă mai sunt castrați și transportați pe distanțe lungi la abator. Iar înainte ca Willis să o întâlnească pe Diane Halverson - un expert pe probleme legate de bunăstarea animalelor care l-a ajutat încă de la început în colaborarea cu Niman Ranch -, el tăia cozile porcilor, ceea ce arată că nici măcar cei mai blânzi fermieri nu fac întotdeauna tot ce le stă în putință pentru bunăstarea animalelor.

Apoi, mai sunt și abatoarele. Frank nu face un secret din faptul că are dificultăți să găsească un abator acceptabil pentru curcanii lui - o sarcină care îi dă bătăi de cap chiar și în ziua de azi. Cât despre abatoarele pentru porci, Paradise Locker Meats e un paradis prin comparație cu altele. Din cauza modului în care este structurată industria cărnii, Frank și Paul sunt obligați să-și trimită animalele la niște abatoare asupra cărora au o influență limitată. >

La fel ca toate lucrurile pe lumea asta, fiecare fermă are defectele ei, se petrec accidente, uneori nu funcționează cum ar trebui. Viața este plină de imperfecțiuni, dar unele sunt mai importante decât altele. Cât de imperfecte pot să fie fermele industriale și abatoarele înainte să fie *prea* imperfecte? Chiar și în cazul fermelor lui Paul și Frank, granița dintre perfect și prea imperfect diferă în funcție de observator. Oameni pe care îi respect trasează o graniță diferită de a mea. Dar în ceea ce mă privește - și asta e valabil și pentru familia mea - îngrijorarea pe care o simt în legătură cu modul în care este produsă carnea este de ajuns de puternică pentru a mă face să renunț complet.

Bineînțeles, pot să-mi imaginez circumstanțe în care aș putea să mănânc carne - ba chiar și carne de câine -, dar este puțin probabil să mă trezesc în astfel de situații. Vegetarianismul este un cadru flexibil și, în loc să trăiesc o stare permanentă de indecizie cu privire la consumul de animale (cine ar putea să trăiască așa în mod indefinit?), m-am hotărât să pun punct definitiv.

Asta mă aduce înapoi la imaginea lui Kafka stând dinaintea unui pește de la acvariul din Berlin, un pește asupra căruia îi căzuse privirea într-un moment în care își regăsise liniștea interioară după ce se hotărâse să nu mai mănânce animale. Kafka a recunoscut în acel pește un membru al familiei sale invizibile - nu egalul său, firește, ci o ființă în care se regăsea, într-o anumită măsură. Am trăit o experiență similară când eram la Paradise Locker Meats. Nu eram chiar într-o stare de „pace” când am fost prins cu garda jos de privirea unui porc care era în drum spre camera de tăiere a lui Mario - un porc care mai avea doar câteva secunde de trăit. (Ai fost vreodată ultimul lucru pe care l-a văzut cineva?) Dar nici n-am fost complet copleșit de rușine. Acel porc nu a fost un receptacul al uitării mele, ci al neliniștii mele. Am trăit - trăiesc încă - un sentiment de ușurare. Dar ușurarea mea nu a însemnat nimic pentru porc. Este importantă doar pentru mine. Iar asta este o parte a modului în care mă raportează la consumul de carne. Punându-mă, momentan, numai pe mine în ecuație - adică un animal care consumă carne în loc de un animal care este mâncat nu mă pot simți complet dacă uit toate acestea cu bună-știință, *intenționat*.

Și mai există și familia vizibilă. Acum, că mi-am încheiat munca de documentare, se va întâmpla foarte rar ca privirea mea să se încrucișeze cu cea a unui animal dintr-o fermă industrială. Dar de foarte multe ori pe zi, multe zile din restul vieții mele, mă voi uita în ochii fiului meu.

Decizia mea de a nu consuma animale a izvorât dintr-o necesitate, dar e, totodată, ceva personal. E un angajament pe care l-am luat ținând cont de contextul vieții mele, nu al altcuiva. În urmă cu șaiszeci și ceva de ani, modul meu de a gândi ar fi fost de neînțeles, fiindcă agricultura animală industrială nu ocupa poziția dominantă pe care o are astăzi. Dacă m-aș fi născut în alte vremuri, aș fi ajuns la alte concluzii, poate. Decizia mea fermă de a nu consuma animale nu înseamnă că mă opun consumului de animale *în general*. A te opune lovirii unui copil pentru a i se „da o lecție” nu înseamnă că ești împotriva disciplinei parentale autoritare. Când mă hotărâsc ce metodă folosesc pentru de a-mi disciplina copilul nu înseamnă neapărat că decizia mea ar trebui să fie valabilă și pentru alți părinți. A decide pentru tine însuși și familia ta nu e ca și cum ai lua o decizie pentru țara ta sau pentru întreaga lume.

Acestea fiind spuse, deși consider că împărtășirea propriilor reflecții și decizii în legătură cu consumul de animale are o anumită importanță, nu am scris această carte doar pentru a ajunge la o concluzie personală.

Agricultura industrială este modelată nu doar de alegerile noastre alimentare, ci și de cele politice. Nu e de ajuns să îți alegi un anumit regim alimentar. Dar cât de departe sunt dispus să-mi apăr deciziile și opiniile în legătură cu cea mai bună alternativă la agricultura animală?

(Chiar dacă nu le consum produsele, sprijin tipul de agricultură practicat de Paul și de Frank.) La ce mă aștept de la ceilalți? La ce ar trebui să ne așteptăm unii de la alții când se pune problema consumului de animale?

Îmi este destul de clar că fermele industriale reprezintă ceva mai mult decât un lucru care îmi displace mie, personal, dar concluziile care s-ar putea desprinde de aici nu sunt evidente. Faptul că fermele industriale tratează animalele cu cruzime, că sunt un pericol pentru mediu și sunt responsabile de o mare parte din poluare înseamnă că toată lumea ar trebui să boicoteze produsele animale? Nu ar fi de ajuns o retragere parțială din sistem - ca de exemplu, să cumpărăm doar produse agricole obținute prin metode tradiționale, fără să ajungem la un adevărat boicot? Dar nu cumva această problemă nu are, de fapt, nicio legătură cu alegerile noastre alimentare, ci ar trebui rezolvată prin legislație și acțiuni politice colective?

În ce moment ar trebui să-mi fac cunoscut în mod politic dezacordul, când ar trebui, în numele valorilor celor mai profunde, să iau poziție și să-i conving și pe alții să facă la fel? Care sunt acele fapte recunoscute de toată lumea care ar putea să-i determine pe oamenii rezonabili să-și exprime dezacordul și care sunt acele stări de lucruri care ar cere implicarea fiecăruia? Nu am susținut că hrănirea cu carne este ceva *întotdeauna* greșit sau că industria cărnii este imposibil de reformat, în ciuda stării ei jalnice din prezent. Dar atunci care sunt acele atitudini cu privire la consumul de carne care, după părerea mea, corespund cu exigențele decenței morale?

DE ACORD

Mai puțin de 1%* din animalele sacrificate pentru carne în America provin de la fermele familiale.

1. Bill și Nicolette

Drumurile către Bolinas nu sunt marcate - cele mai multe dintre marcaje au fost demontate chiar de localnici. /*New York Times* citează opinia unui locuitor din zonă: „Nu există niciun motiv² să veniți în Bolinas. Plajele sunt murdare, pompierii sunt incompetenți, iar localnicii sunt ostili și au tendințe canibale”.

Lucrurile nu stau chiar așa. Drumul din San Francisco pe cei 48 de kilometri de coastă este încântător, alternând între panorame largi și golfulețe naturale protejate, iar odată ajuns în Bolinas (cu o populație de 2 500 de locuitori), mi-a fost greu să-mi amintesc de ce credeam că Brooklyn (cu 2 500 000 de locuitori) e un loc bun în care să locuiești. Totodată, am înțeles mai bine de ce locuitorii din Bolinas vor să-i împiedice pe alții să prindă rădăcini acolo.

Ceea ce explică, într-un fel, de ce sunt surprins că Bill Niman m-a invitat la el acasă. Adevăratul motiv are probabil legătură cu profesia lui: e crescător de vite.

Un ogar danez gri-închis, mai mare și mai liniștit decât George, a fost primul care m-a întâmpinat, fiind urmat de Bill și soția lui, Nicolette. După schimbul obișnuit de politețuri, m-au invitat să intru în modestul lor cămin, cuibărit precum o mănăstire pe coasta unui deal. Din solul negru ieșeau la supra-

față pietre acoperite cu mușchi printre petice de flori multicolore și cactuși. O verandă inundată de soare dădea direct spre camera principală - cea mai mare din casă, dar nu foarte mare, încăperea era dominată de un șemineu din piatră așezat în fața unei canapele impozante (o canapea pentru relaxare, nu pentru primit musafiri). Pe rafturile bibliotecii erau câteva cărți puse unele peste altele, dintre care unele, foarte puține, despre subiecte precum gătitul și agricultura. Ne-am așezat în jurul unei mese de lemn într-o mică bucătărie care încă mai păstra mirosul micului dejun.

— Tatăl meu a emigrat din Rusia, a început Bill să-mi povestească. Am crescut lucrând în aprozarul familiei, în Minneapolis. Așa am ajuns să învăț despre alimente. Toată familia lucra la magazin. Nici nu-mi imaginam că aş putea să fac altceva.

întrebarea care plutește în aer este: cum a devenit un evreu de la oraș, din prima generație de americani, unul dintre cei mai importanți crescători de vite din lume? Răspunsul nu întârzie să vină.

— în perioada aceea, cel mai important factor motivant din viața fiecăruia era Războiul din Vietnam. Am hotărât să mă înscriu în serviciul civil alternativ și am predat în regiuni agricole considerate sărace la nivel federal. Am descoperit astfel anumite aspecte ale vieții rurale, iar asta s-a transformat într-o pasiune. Am pus bazele unei ferme împreună cu prima mea soție.

Prima soție a lui Niman, Amy, a murit într-un accident de muncă.

— Am cumpărat pământ, cam cinci hectare. Aveam capre, găini și cai. Eram destul de săraci. Soția mea dădea ore în particular la una dintre fermele mari, iar cei de acolo ne-au făcut cadou câțiva viței fâțați din greșală de niște vițici tinere.

Aceste „greșeli” aveau să le permită să pună bazele fermei Niman Ranch. (în prezent, veniturile anuale ale Niman Ranch sunt estimate la 100 de milioane de dolari și continuă să crească.)

Când i-am vizitat, ferma era administrată mai mult de Nicolette decât de Bill. El era ocupat să caute clienți pentru carnea de vită și de porc pe care le produc sutele de mici fermieri care lucrează pentru societatea lui. Nicolette, care pare o avocată de pe Coasta de Est (și chiar asta a și fost), știe fiecare vițel-că, vacă, taur și vițel de pe terenul lor, poate să le anticipateze nevoile și să le satisfacă. Nu seamănă deloc cu o fermieră tipică și totuși se potrivește perfect în peisaj. Bill, care cu mustața lui deasă și pielea tăbăcită ar putea liniștit să joace într-un film cu cowboy, se ocupă acum mai mult de partea comercială.

La prima vedere, nu par făcuți unul pentru altul. Bill are un aer de tip dur, instinctiv. E genul de om care, dacă s-ar trezi pe o insulă izolată după un accident aviatic, împreună cu alți supraviețuitori, le-ar câștiga tuturor încrederea și ar deveni liderul grupului fără să-l întrebe nimeni. Nicolette este o oră-șeancă vorbăreață, dar discretă, plină de energie și solitudine. Bill este un om cald, dar stoic. Se simte în largul lui atunci când ascultă - ceea ce e bine, pentru că lui Nicolette îi place să vorbească.

— Când Bill m-a invitat prima dată în oraș, a început ea să povestească, a fost cu un fals pretext. Credeam că e vorba despre o întâlnire de afaceri.

— Îți mai amintești că ți-era teamă că o să descopăr că ești vegetariană?, spune Bill.

— Nu-mi era *teamă*, dar lucram deja de ani buni cu crescători de vite și știam că mulți îi privesc pe vegetarieni ca pe niște teroriști. În regiunile rurale, când întâlnești crescători de animale și află că nu consumi carne, te tratează cu răceală. Se tem că îi judeci și ai putea fi chiar periculos. Nu-mi era *treamă* că o să afli că sunt vegetariană, dar n-am vrut te pun în defensivă.

— Prima dată când am mâncat împreună...

— Am comandat paste primăvara, iar Bill m-a întrebat: „Ești vegetariană?”. I-am spus că da, iar el mi-a spus ceva care m-a surprins.

2. Sunt o fermieră vegetariană

La șase luni după ce m-am mutat în Bolinas i-am spus lui Bill: „Nu vreau doar să locuiesc aici. Vreau să știu cu adevărat cum funcționează ferma și să mă ocup și eu de unele lucruri”. Așa că am început să mă implic. La început mi-era teamă că n-o să mă simt confortabil locuind la o fermă de vite, dar s-a întâmplat exact invers. Odată cu trecerea timpului, am putut să văd cât de bine erau îngrijite animalele și mi-am dat seama că afacerea noastră era cu adevărat una corectă.

Din punctul meu de vedere, responsabilitatea unui fermier nu se limitează la a se asigura că animalele sale sunt protejate de suferințe și de cruzime.

Cred că le datorăm animalelor noastre să ducă o viață cât mai bună. Ținând cont că le luăm viața pentru a ne hrăni, cred că au și ele dreptul să trăiască plăcerile de bază ale vieții, cum ar fi statul la soare, reproducerea și creșterea puilor. Cred că merită să fie fericite. Una dintre problemele pe care le am cu majoritatea standardelor de producție „umană” de carne este că se concentrează pe evitarea suferinței. Pentru mine, asta e de la sine înțeles. Suferința animalelor n-ar trebui să fie tolerată în nicio fermă. Dar, dacă dorești să crești animale cu scopul de a le lua viața, atunci responsabilitatea ta merge dincolo de a te asigura că nu suferă!

Ideea asta nu este nouă și nu e doar filosofia mea personală. De-a lungul istoriei creșterii animalelor, majoritatea fermierilor s-au simțit obligați să le trateze bine. În prezent, problema este că

metodele tradiționale sunt sau au fost deja înlocuite cu metode industriale, concepute în departamentele de științe zootehnice. Relația individuală pe care un fermier tradițional o avea cu fiecare animal de la fermă a fost abandonată în favoarea unor sisteme extinse și impersonale. Este imposibil să cunoști fiecare animal dintr-o fermă de porcine cu mii sau sute de mii de exemplare. În schimb, cei care gestionează fermele industriale se confruntă cu probleme precum automatizarea și tratarea deșeurilor. Animalele ocupă un loc secundar. Această schimbare presupune un mod de gândire complet diferit și scopuri diferite. Responsabilitatea fermierului față de animalele sale este uitată sau chiar negată.

Așa cum văd eu lucrurile, e ca și cum animalele au încheiat un acord cu oamenii, un fel de tranzacție. Când creșterea animalelor este practică corect, fermierul îi poate oferi animalului o viață mai bună decât ar fi putut să aibă în natură și aproape sigur o moarte mai bună. Acesta este un aspect foarte important. Mi s-a întâmplat de mai multe ori să las poarta de la țărcuri deschisă. Niciun animal nu a plecat. Animalele noastre nu pleacă, pentru că aici se bucură de siguranța pe care le-o oferă turma, au pajiște foarte bună, apă, din când în când fân, iar mediul este previzibil. Și prietenii lor sunt aici. Într-o anumită măsură, animalele aleg să stea aici. Bineînțeles, nu este un acord total liber. Animalele nu au putut să aleagă unde să se nască, dar până la urmă asta e valabil pentru fiecare dintre noi.

Cred că este un lucru nobil să crești animale pentru a face din carnea lor o hrană sănătoasă, dar și pentru a le oferi o viață mai bună și lipsită de suferință. Viețile lor sunt curmate cu un scop anume. Și cred că asta este până la urmă ce ne dorim cu toții: o viață bună și o moarte ușoară. 9

9

Ideea că oamenii sunt o parte a naturii este de asemenea importantă. Am căutat întotdeauna să găsesc un model în sistemele naturale. Natura este foarte econoamă. Chiar dacă un animal nu este vânat de un altul, corpul lui este consumat imediat ce moare, în natura, animalele sunt inevitabil devorate de alte animale, de prădători sau de saprofagi. De-a lungul anilor, am observat că vitele noastre rod din când în când oase de căprioară, deși se consideră că vitele sunt exclusiv erbivore. Acum câțiva ani, un studiu publicat de US Geological Survey a arătat că unele căprioare se hrănesc cu ouăle păsărilor care-și fac cuib la nivelul solului - cercetătorii au fost șocați de această descoperire! Natura este mult mai flexibilă decât credem. E normal și natural ca unele animale să mănânce alte animale și, din moment ce noi, oamenii, suntem o parte a naturii, este foarte normal să mâncăm alte animale.

Dar asta nu înseamnă că suntem obligați să facem asta. Consider că am dreptul să aleg să mă abțin de la consumul de animale, din motive personale. În cazul meu, este vorba despre legătura specială pe care am simțit întotdeauna că o am cu animalele. M-aș simți nelalocul meu dacă aș începe să mănânc carne. Pentru mine, fermele industriale reprezintă ceva greșit nu din cauză că produc carne, ci pentru că animalele lor nu au parte nici măcar de o fărâmbă de fericire. Ca să mă exprim altfel, dacă aș fura ceva, lucrul acesta ar apăsa greu asupra conștiinței mele din cauză că gestul meu ar fi imoral. A te hrăni cu carne nu este contrar moralității. În cazul în care aș consuma carne, reacția mea ar fi doar un sentiment de regret.

Înainte credeam că faptul că sunt vegetariană mă scutește de obligația de a încerca să schimb modul în care sunt tratate animalele în fermele industriale. Credeam că, dacă mă abțin să mănânc carne, joc și eu un rol. Acum mi se pare o prostie. Industria de carne ne afectează pe toți, fiindcă trăim într-o societate în care producția de hrană este asigurată de fermele

industriale, în cea mai mare parte. A fi vegetarian nu mă scutește de a avea o responsabilitate în legătură cu modul în care țara noastră tratează animalele - în special într-o perioadă în care consumul total de carne crește, atât la nivel național, cât și la nivel global.

Am foarte mulți prieteni și cunoștințe care sunt vegani - unii dintre ei au legături cu PETA sau cu Farm Sanctuary - și mulți cred că vom reuși să rezolvăm problema agriculturii industriale convingându-i pe ceilalți să renunțe la consumul de animale. Nu sunt de acord. Nu cred că se va întâmpla asta, cel puțin nu în timpul vieții noastre. Dacă o astfel de evoluție ar fi posibilă, cred că se va întâmpla peste mai multe generații. Așa că între timp trebuie să facem altceva în fața suferințelor cumplite pe care fermele industriale le provoacă animalelor. Trebuie să concepem alte soluții și să le apărăm.

Din fericire, există semne dătătoare de speranță. Suntem pe punctul de a asista la o întoarcere la metode mai rezonabile de creștere a animalelor. O voință colectivă începe să se contureze - o voință politică, dar și una a consumatorilor, a micilor comerți-anți și a restaurantelor. Sunt mai multe imperative care converg. Unul dintre aceste imperative este un tratament mai bun al animalelor. Ne confruntăm cu ironia faptului că oamenii preferă să cumpere un șampon care nu este testat pe animale, dar în același timp cumpără carne care este produsă în sisteme foarte crude.

Totodată, imperativele economice sunt pe cale a se schimba, cum ar fi prețul carburanților, al îngrășămintelor chimice și al cerealelor, care nu încetează să crească. Iar subvențiile agricole care au promovat zeci de ani agricultura industrială devin tot mai greu de obținut, în special în contextul crizei financiare actuale. Lucrurile încep să se realinieze.

Apropo, lumea nu are nevoie de atâta carne cât se produce în prezent. Fermele industriale n-au apărut din necesitatea de a produce mai multă hrană - de „a-i hrăni pe cei înfomețați” -, ci din nevoia companiilor agricole de a-și crește profiturile. Creșterea animalelor în ferme industriale nu este nimic altceva decât o ches-

tiune de bani. Tocmai din această cauză sistemul agriculturii industriale este un eșec și nu va putea funcționa pe termen lung: a creat o industrie

*alimentară a cărei preocupare principală nu este cea de a hrăni oamenii.
Se îndoiește cineva că multinaționalele 9*

9

care controlează cea mai mare parte din agricultura industrială din America sunt interesate doar de profit? în cele mai multe industrii, e perfect normal ca forța motrică să fie câștigurile. Dar când materia primă sunt animalele, uzina epământul însuși, iar produsele sunt consumate fizic, mizele nu mai sunt aceleași și, prin urmare, nici modul nostru de gândire nu mai poate fi același.

De exemplu, să crești animale incapabile fizic să se reproducă nu are sens când scopul este de a hrăni populația, dar e o alegere normală dacă obiectivul principal este profitul. Bill și cu mine avem acum câțiva curcani la noi la fermă și sunt păsări protejate -sunt aceleași rase care erau crescute la începutul secolului XX. Ne-am hotărât să creștem animale din rase vechi întrucât curcanii de azi de abia pot să meargă și încă și mai puțin să se împerecheze sau să-și crească puii. Asta se întâmplă într-un sistem interesat prea puțin să hrănească oamenii și deloc preocupat de bunăstarea animalelor. Când ai drept obiectiv să hrănești populația într-un mod sustenabil, un sistem precum cel reprezentat de fermele industriale e cea mai proastă dintre alternative.

Paradoxul este că, deși populația nu are de câștigat de pe urma fermelor industriale, ele au nevoie de noi nu doar ca sursă de venit, dar și pentru a plăti pentru greșelile pe care le fac. Costurile legate de eliminarea deșeurilor sunt suportate de comunitățile în care acestea își desfășoară operațiunile și de mediu. Prețurile lor sunt menținute artificial la un nivel mic - ceea ce nu se plătește la casa de marcat va trebui să plătim cu toții ani la rând.

Ce trebuie să se întâmple în prezent este să se revină la creșterea animalelor pe pășune. Nu este o idee năstrușnică - există un precedent istoric. Până la apariția fermelor industriale, la mijlo-cui secolului XX, în SUA creșterea animalelor se făcea preponderent cu iarbă și depindea într-o măsură foarte redusă de cereale, produse chimice și mașinării. Animalele crescute pe pășune au o viață mai bună, iar această activitate este mult mai sustenabilă, din punct de vedere ecologic. Din simple motive economice, pășu-natul va reprezenta tot mai mult o soluție. Creșterea prețului la

porumb va schimba radical modul în care ne vom hrăni. Vitelor li se va permite tot mai mult să pască, să mănânce iarbă - așa cum a prevăzut natura. Iar când fermele industriale vor fi constrânse să rezolve ele însele problema acumulării bălegarului, în loc să o lase pe seama cetățenilor; creșterea animalelor pe pășune va deveni mult mai atractivă din punct de vedere economic. Aceasta reprezintă cheia viitorului: creșterea animalelor într-un sistem mult mai sustenabil și uman.

>

Ea ar putea să facă lucrurile mai bine decât până acum

Îți mulțumesc pentru că mi-ai oferit ocazia să citesc transcrierea reflecțiilor lui Nicole. Eu lucrez pentru PETA, iar ea este un producător de carne, dar o consider o colegă în lupta împotriva fermelor industriale și îmi este prietenă. Sunt de acord cu tot ce spune despre importanța bunăstării animalelor și despre menținerea artificială a unui preț mic la carne. Sunt de acord că, dacă cineva preferă un regim carnivor, ar trebui să mănânce doar carnea unor animale crescute pe pășune - valabil în special în cazul vitelor. Însă în realitate adevărata problemă este următoarea: de ce să consumi animale?

În primul rând, să luăm în considerare criza ecologică și cea alimentară: nu există nicio diferență etică între a consuma carne și a arunca mari cantități de hrană la gunoi, fiindcă animalele cu a căror carne ne hrănim transformă în calorii doar o mică parte din hrana pe care le-o dăm - un animal consumă între șase și 26 de calorii³ pentru a produce o singură calorie de carne. Mare parte din ce se cultivă în Statele Unite servește hrănirii animalelor -este vorba despre terenuri și hrană pe care le-am putea folosi pentru hrana oamenilor sau pentru a proteja natura. Același lucru se petrece în toată lumea, cu consecințe devastatoare.

Emisarul Națiunilor Unite pe probleme de alimentație⁴ a estimat că a folosi 100 de milioane de tone de cereale și de porumb pentru a produce etanol este o „crimă împotriva umanității”, când aproape un miliard de oameni suferă de foame. În cazul acesta, ce fel de crimă comite sistemul reprezentat de fermele industriale, care consumă în fiecare an 756 de milioane de tone⁵

de cereale și porumb, o cantitate mai mult decât suficientă pentru a hrăni⁶ cele 1,4 miliarde de persoane care trăiesc într-o sărăcie lucie? Iar celor 756 de milioane de tone⁷ li se adaugă 98% din cele 225 de milioane de tone de soia recoltate în toată lumea care sunt folosite, de asemenea, pentru hrănirea animalelor. Fiecare dintre noi contribuie la această risipă uriașă și la creșterea prețului hranei în cele mai sărace țări din lume, chiar și cei care mănâncă doar carne de la Niman Ranch. Tocmai această risipă uriașă -mai mult decât efectele asupra mediului sau bunăstarea animalelor - m-a convins să devin vegetarian.

Unora dintre fermieri le place să arate că există habitate marginale unde nu se poate cultiva nimic, dar poți să crești vite, sau că aceste vite pot să furnizeze hrană când recolta este săracă. Însă aceste argumente nu sunt relevante în cazul țărilor dezvoltate. Cel mai important specialist pe această problemă, R. K. Pachauri, conduce Intergovernmental Panel on Climate Change. Lucrările lui din domeniul climei i-au adus Premiul Nobel pentru Pace⁸, iar*

' în traducere aproximativă: „Grupul de experți interguvernamentali asupra evoluției climei” (n.t.).

el afirmă că, din motive ecologice, locuitorii din țările dezvoltate ar trebui să adopte regimul vegetarian.

Dacă n-aș crede în drepturile animalelor, n-aș mai lucra pentru PETA. Totodată, e un fapt științific elementar că celelalte animale sunt făcute din carne, sânge și oase, la fel ca noi. Un crescător de porci din Canada a ucis zeci de femei, atârându-le cadavrele de cârligele în care sunt agățate de obicei carcasele porcilor. Când a fost adus în fața justiției, lumea a fost oripilată să afle că unele dintre femeile ucise au fost servite unor persoane care au crezut că mănâncă carne de porc produsă la ferma lui.

Consumatorii nu au putut să-și dea seama care este diferența între carnea de porc și cea de om. Evident că n-au reușit să facă diferența! Diferențele dintre anatomia oamenilor și a porcilor (dar și a găinilor, vitelor, etc.) sunt nesemnificative, prin comparație cu asemănările - un cadavru este un cadavru, carnea este carne.

Celelalte animale au cinci simțuri, la fel ca noi. Aflăm, tot mai des, că animalele au și ele nevoi comportamentale, psihologice și emoționale pe care le-a creat evoluția, la fel ca în cazul oamenilor. Celelalte animale cunosc durerea și plăcerea, fericirea și nefericirea⁹. Este un lucru dovedit că au mare parte dintre emoțiile¹⁰ pe care le simțim și noi. Este o prostie să etichetezi toate comportamentele și emoțiile lor complexe drept „instincte”, iar Nicolette e și ea de aceeași părere. În lumea modernă, este ușor să ignori implicațiile morale evidente ale acestor asemănări - iar pentru politicieni este mai convenabil. Însă este greșit din punct de vedere moral. Pe de altă parte, nu este suficient să faci diferența între ce este bine și ce este rău; înțelegerea morală trebuie urmată neapărat de acțiune.

Este iubirea lui Nicolette pentru animalele ei ceva nobil? Da, când o face să le considere niște ființe individuale și să nu vrea să le rănească. Dar când e complice la înfierarea lor, la înlăturarea puilor de mamă și la măcelărirea lor, mi-e greu să o înțeleg. Să ne gândim la următorul lucru: cum ar fi să aplicăm argumentele ei în favoarea consumului de carne pentru a justifica creșterea câinilor, pisicilor și chiar a oamenilor pentru consum? În acest caz, cei mai mulți dintre noi n-ar mai simți niciun fel de simpatie. De fapt, argumentele ei sunt ciudat de asemănătoare (și sunt structural identice) cu argumentele proprietarilor de sclavi care susțineau un tratament mai bun al sclavilor, dar fără abolirea sclaviei. Cineva ar putea fi forțat să devină sclav, sub pretextul că i se oferă „o viață bună și o moarte ușoară”, după cum spune Nicolette, refe-rindu-se la animalele din ferme. Este acest lucru preferabil maltratării sclavilor? Sigur. Dar nimeni nu-și dorește asta.

Îți propun următorul experiment mintal: ai fi în stare să castrezi animale fără anestezie? Le-ai înfiera? Le-ai tăia gâtul? Încearcă să te uiți la câteva înregistrări cu aceste practici (filmulețul „Meet Your Meat” se găsește foarte ușor pe internet și e un bun punct de plecare). Cei mai mulți nu ar face astfel de lucruri. Cei mai mulți dintre noi nici măcar nu am vrea să le vedem. Unde 9

este integritatea cuiva când îi plătește pe alții să facă astfel de lucruri în locul său? Este vorba despre cruzime, despre un asasinat la comandă, și pentru ce? Pentru un produs de care nimeni nu are nevoie - carnea.

Poate că este „natural” să mănânci carne și poate că este acceptabil pentru cei mai mulți dintre noi - cu siguranță, oamenii consumă carne deja de foarte multă vreme -, dar acestea nu sunt argumente morale. De fapt, societatea umană, în întregul ei, și progresul moral însuși reprezintă lucruri care transcend ceea ce este „natural”. Tot așa, faptul că majoritatea sudiștilor erau în favoarea sclaviei nu îi conferă o valoare morală. Legea junglei nu este un standard moral, chiar dacă le permite mâncătorilor de carne să se simtă bine cu ei înșiși.

9 9

După ce a fugit din Polonia, aflată sub ocupație nazistă, laureatul premiului Nobel Isaac Bashevis Singer a comparat prejudecățile referitoare la ierarhia speciilor cu „cele mai extremiste teorii rasiste” După Isaac Singer, drepturile animalelor reprezintă cea mai pură formă de justiție socială, fiindcă animalele sunt cele mai vulnerabile dintre oprimați. Pentru el, maltratarea animalelor¹¹ era întruchiparea paradigmei morale după care cel puternic are întotdeauna dreptate. Le încălcăm animalelor interesele de bază în schimbul satisfacerii unor nevoi efemere, și asta doar pentru că avem puterea să o facem. Firește, animalul uman este diferit de restul animalelor. Oamenii sunt unici, dar asta nu face suferința animalelor irelevantă. Gândește-te la următoarea chestiune: 9

mănânci carne de pui pentru că ești familiarizat cu literatura științifică despre ei și ai decis că suferința lor nu este importantă sau pentru că are un gust bun?

De obicei, să iei o decizie etică înseamnă să alegi între conflicte de interese importante și inevitabile. În acest caz, interesele aflate în conflict sunt dorința unei ființe umane de a încerca o plăcere gustativă și interesul unui animal de a nu i se tăia gâtul. Nicolette afirmă că ei le oferă animalelor „o viață bună și o moarte ușoară”. Dar viața pe care o duc animalele lor nu este nici pe departe la fel de bună precum cea de care au parte, în general, pisicile și câinii de casă. (E adevărat, le oferă o viață și o moarte mai bună decât cei de la Smithfield, dar bună?) Și, oricum, ce fel de viață e aia care se încheie la doisprezece ani - echivalentul uman al vârstei pe care o ating animalele nonreproducătoare la ferme precum cea a lui Bill și Nicolette?

Sunt de acord cu Nicolette că alegerile noastre alimentare au o influență importantă asupra celorlalți. Să fii tu însuși vegetarian reprezintă o unitate de vegetarianism în viața ta. Dacă mai convingi încă o persoană, ți-ai dublat angajamentul față de vegetarianism. Și poți să influențezi mult mai mulți oameni. Indiferent de regimul pe care îl urmezi, aspectele publice ale alimentației sunt foarte importante.

Decizia ta de a consuma carne (chiar dacă provine de la producători care își maltratează într-o măsură mai mică animalele) îți va face și pe alții să consume carne provenind de la ferme industriale. Ce semnificație are faptul că liderii mișcării „cărnii etice”¹², precum prietenii mei Eric Schlosser, Michael Pollan și chiar și fermierii de la Niman Ranch, continuă să îngrașe conturile fermelor industriale? Mie asta îmi spune că teoria „carnivorului etic” este un eșec; nici măcar susținătorii ei cei mai înfocați nu o aplică tot timpul. Am cunoscut nenumărați oameni care au fost mișcați de argumentele lui Eric și Michael, dar niciunul nu consumă în mod exclusiv carne produsă de ferme ca Niman Ranch. Ei sunt fie vegetarieni, fie continuă să consume carne produsă în fermele industriale.

A pretinde că a consuma carne poate să fie un gest etic sună politicos și tolerant, dar asta numai fiindcă oamenilor le place să li se spună că este moral ceea ce fac. Când o vegetariană ca Nicolette le permite consumatorilor de carne să uite adevărata sfidare morală pe care o reprezintă consumul de carne, ea nu poate să fie decât populară. Dar conservatorii sociali³ de azi sunt „extremiștii” de ieri în unele probleme cum ar fi drepturile femeilor, drepturile civile, drepturile copiilor și așa mai departe. (Cine ar mai îndrăzni să fie adeptul unor jumătăți de măsură în probleme precum sclavagismul?) Când este vorba despre consumul de carne, devine dintr-odată problematic să faci afirmații care din punct de vedere științific sunt dincolo de îndoială - cum ar fi că asemănările dintre om și celelalte animale sunt mult mai mari decât diferențele. Cum ar spune Richard Dawkins, ele sunt „verii” noștri. Chiar și a spune „te hrănești cu cadavre”, deși este o afirmație irefutabilă, trece drept o exagerare. Nu, este simplul adevăr.

Nu e o dovadă de intoleranță să afirmi că n-ar trebui să plătești oameni ca să le provoace animalelor arsuri de gradul trei, ca să le taie gâtul sau să le

castreze. Hai să spunem lucrurilor pe nume: acea bucată de carne provine de la un animal care, în cel mai bun caz, a fost ars, mutilat și ucis în numele unei plăceri umane efemere. Plăcerea asta scuză orice mijloace?

Și el crede în ce face

Respect opinia oamenilor care decid - dintr-un motiv sau altul - să renunțe la consumul de carne. Chiar asta i-am spus lui Nicolette la prima noastră întâlnire, când mi-a zis că este vegetariană: „Foarte bine, îți respect decizia”

Mi-am petrecut aproape toată viața de adult încercând să ofer o alternativă la fermele industriale, în primul rând prin munca mea la Niman Ranch. Sunt total de acord că multe dintre metodele moderne de producere industrializată a cărnii, care au apărut doar în a doua jumătate a secolului XX, încalcă valorile fundamentale pe care le asociem cu creșterea și abatajul animalelor: în multe culturi tradiționale era recunoscut faptul că animalele merită respect și că ar trebui să le luăm viața cu deferență. Datorită acestei conștientizări, tradiții străvechi din iudaism, islam, din culturile amerindiene, dar și din alte culturi din întreaga lume conțin ritualuri și practici specifice legate de tratamentul și abatajul animalelor destinate consumului. Din păcate, acest sistem industrializat a renunțat la ideea că animalele au dreptul la o viață bună și că ar trebui tratate cu respect. Iată de ce m-am opus mereu practicilor din producția animală industrializată.

Acestea fiind spuse, voi explica de ce mă bucur că pot să cresc animale pentru hrană folosind metode tradiționale și naturale. Așa cum ți-am spus acum câteva luni, am copilărit în Minneapolis și sunt fiul unor imigranți evrei ruși care au deschis un magazin alimentar, Niman's Grocery. Era genul de magazin unde relația cu clientul era cel mai important lucru. Îi cunoșteam pe clienții noștri pe nume - mulți dintre ei făceau comanda la telefon, iar noi le duceam cumpărăturile acasă. În copilărie am făcut eu însumi multe asemenea livrări. Totodată, îl însoțeam pe tata la piață, puneam marfa pe rafturi, ambalam produsele și făceam o mulțime de alte treburi mărunte. Mama, care lucra și ea la magazin, era o bucătăreasă pricepută, capabilă să facă mâncare din te miri ce -folosind, bineînțeles, ce vindeam în magazin. Hrana era considerată un lucru prețios, care nu

trebuia luat de-a gata și nici irosit. în niciun caz nu era văzută ca un simplu carburant care îți pune organismul în mișcare. Adunarea ingredientelor, prepararea și consumarea hranei implicau timp, efort și erau un fel de ritual familial.

în jurul vârstei de 20 de ani am ajuns în Bolinas, unde am cumpărat o proprietate. Răposata mea soție și cu mine am arat o bună parte din teren ca să facem o grădină de legume. Am plantat acolo pomi fructiferi și ne-am cumpărat capre, găini și porci. Pentru prima dată în viața mea, hrana pe care o consumam era în cea mai mare parte rezultatul muncii mele. Asta mi-a adus o mare mulțumire.

9

in aceeași perioadă m-am confruntat direct cu gravitatea faptului de a consuma carne. Trăiam efectiv cu animalele noastre și le cunoșteam pe fiecare. Din acest motiv, uciderea lor era ceva foarte real pentru mine și nu-mi era deloc ușor. îmi amintesc foarte clar că am stat treaz toată noaptea când am tăiat primul porc. M-am tot chinuit, întrebându-mă dacă am făcut ce trebuie. însă în săptămânile următoare, când noi, prietenii și familia noastră am mâncat din carnea acelui porc, am înțeles că acesta a murit dintr-un motiv foarte important - ca să ne ofere o hrană delicioasă, sănătoasă și foarte nutritivă. Am hotărât că, dacă voi putea să le ofer animalelor noastre o viață bună, naturală și o moarte lipsită de frică sau durere, va fi acceptabil din punct de vedere moral să le cresc pentru carne.

Bineînțeles, majoritatea oamenilor nu sunt nevoiți să se confrunte cu faptul neplăcut că produsele de proveniență animalieră (inclusiv lactatele și ouăle) implică uciderea animalelor. Ei sunt ruși de această realitate fiindcă își cumpără carnea, peștele și brânza de la restaurant sau de la supermarket, deja gătită sau tăiată bucăți, și astfel este mai simplu să nu se gândească la animalele de la care provin aceste alimente. Asta e o problemă. E ceea ce a permis industriei agroalimentare să transforme creșterea animalelor într-un sistem nesănătos și inuman, ascuns de ochii publicului. Foarte puțini oameni au văzut din interior o fermă industrială de produse lactate, o fermă avicolă sau una de porcine, iar cei mai mulți dintre consumatori nu au nicio idee despre ce se întâmplă acolo. Sunt

convins că majoritatea oamenilor ar fi oripilați dacă ar fi mai bine informați.

în alte vremuri, americanii erau familiarizați cu modul în care se produce hrana și știau de unde provine. Această conexiune și familiaritate garanta utilizarea unor metode care se potriveau cu valorile cetățenilor. Agricultură industrială a rupt această legătură, înstrăinându-l pe consumator de producător. Sistemul agricol actual, în special metoda de a crește animale în încăperi izolate, constituie o violare a principiilor etice ale celor mai mulți americani, care consideră că agricultura industrială este acceptabilă moral, însă animalele ar trebui să aibă parte de o viață bună și o moarte umană. E un lucru care a făcut întotdeauna parte din sistemul de valori american. Când președintele Eisenhower a semnat Humane Methods of Slaughter Act⁴ în 1958, a declarat că, judecând după numărul de scrisori primite în legătură cu această lege, ai crede că tot ce îi interesează pe americani este abatajul uman al animalelor.

în același timp, americanii, dar și alte naționalități au considerat că e ceva acceptabil din punct de vedere moral să mănânci carne. Că e ceva natural și cultural, în egală măsură. Este ceva cultural, pentru că dacă ai crescut într-o familie în care se consumau carne și produse lactate, mai târziu vei face și tu la fel. Sclavia este o analogie nepotrivită. Sclavia - deși destul de răspândită în anumite perioade istorice și în anumite zone geografice - nu a fost niciodată o practică zilnică, universală, și nu a hrănit fiecare cămin, așa cum a făcut-o consumul de carne, de pește sau de produse lactate în societățile umane din toată lumea.

Spun că consumul de carne este ceva natural fiindcă în natură un număr uriaș de specii se hrănesc cu carne. Iar asta îi include, bineînțeles, pe oameni și pe strămoșii noștri preumani, care au început să consume carne în urmă cu 1,5 milioane de ani. În cele mai multe părți ale lumii și de-a lungul întregii istorii animale și umane, consumul de carne nu a fost niciodată o simplă chestiune de plăcere. A fost o condiție de supraviețuire.

Pentru mine, aportul nutritiv al cărnii și omniprezența consumului de carne în natură reprezintă indicii importante că este vorba despre un comportament natural. Unii susțin că este greșit să ne referim la sistemele naturale pentru a stabili ce este acceptabil din punct de vedere moral,

fiindcă unele comportamente, precum violul și infanticidul, există și în natură. însă acest argument este inacceptabil din cauză că face apel la comportamente aberante. Astfel de comportamente nu reprezintă norma în populațiile de animale. Ar fi o prostie, evident, să ne referim la niște comportamente anormale pentru a stabili ce este normal și acceptabil. însă normele din ecosistemele naturale conțin informații foarte valoroase despre economie, ordine și stabilitate. Iar consumul de carne este (și a fost mereu) ceva normal în natură.

Ce s-ar putea spune despre argumentul care susține că noi, oamenii, ar trebui să alegem să nu consumăm carne, indiferent de normele din lumea naturală, întrucât carnea duce inevitabil la irosirea resurselor? Această afirmație este la fel de nefondată. Ea are la bază ideea că toate animalele sunt crescute în spații închise și sunt hrănite doar cu cereale și soia cultivate pe terenuri tratate cu îngrășăminte. Există însă o mulțime de animale - vite, capre, oi și căprioare - care sunt crescute pe pajiște și se hrănesc cu iarbă.

David Pimentel, de la Corneli University, este cel mai important om de știință care cercetează consumul de energie din agricultură. Pimentel nu susține vegetarianismul, considerând că „după datele actuale, oamenii sunt omnivori”^{11, 13} Una dintre temele asupra căreia revine frecvent este rolul important al vitelor în producerea hranei la nivel global. De exemplu, în lucrarea lui principală, Food, Energy and Society, Pimentel arată că vitele joacă „un rol important (...) în alimentația oamenilor”¹¹. Apoi își dezvoltă afirmația în felul următor: „în primul rând, vitele transformă în mod eficient furajele care cresc în habitatele marginale în hrană potrivită pentru oameni. în al doilea rând, turmele de animale reprezintă rezerve de resurse alimentare. Și, în al treilea rând, animalele pot fi vândute în schimbul (...) cerealelor în timpul anilor sece toși și cu recolte puține”^{11, 14}

Mai mult, afirmația că agricultura animală este o activitate inerent dăunătoare pentru mediu nu reflectă o perspectivă holis-tică asupra producției naționale și globale de hrană. Aratul și semănatul sunt activități inerent dăunătoare pentru mediu. Pe de altă parte, animalele rumegătoare fac parte integrantă din numeroase ecosisteme de zeci de mii de ani.

Creșterea rumegătoarelor reprezintă cea mai practică modalitate, din punct de vedere ecologic, de a păstra integritatea preriilor și a pășunilor.

Așa cum Wendell Berry explică în mod elocvent în scrierile sale, cele mai sănătoase ferme din punct de vedere ecologic sunt cele care cresc laolaltă plante și animale. Ele sunt concepute după modelul ecosistemelor naturale, cu o interacțiune continuă și complexă între faună și floră. Multe dintre fermele de fructe și legume organice, probabil majoritatea, depind de bălegarul care provine de la vite și de găinațul păsărilor.

Realitatea este că producția de hrană implică într-o anumită măsură modificarea mediului. Scopul agriculturii sustenabile este minimizarea acestor consecințe. Agricultură bazată pe utilizarea pajiștilor, mai ales în cadrul unei exploatare diversificate, este soluția cea mai puțin intruzivă de a produce hrană, de a minimiza poluarea apei și a aerului, erodarea solului și impactul asupra faunei. Totodată, ea permite animalelor să prospere. Favorizarea acestui tip de agricultură este munca mea de o viață, de care sunt mândru.

3. Dar noi știm ce facem? _f

Bruce Friedrich, de la PETA (cel care i-a răspuns lui Nicolette în capitolul precedent), și cei doi Niman reprezintă cele două atitudini instituționale dominante față de sistemul actual de 9 9

creștere a animalelor. Viziunile lor reprezintă de asemenea două strategii. Bruce susține *drepturile* animalelor. Bill și Nicolette susțin *bunăstarea* animalelor.

Dintr-un anumit punct de vedere, susținătorii celor două concepții sunt de aceeași parte a baricadei: și unii, și ceilalți cer mai puțină violență. (Când apărătorii drepturilor animalelor spun că *animalele nu sunt aici pentru ca noi să ne folosim de ele*, ei cer, implicit, o reducere a suferinței pe care le-o provocăm.) Din acest punct de vedere, cea mai importantă diferență dintre cele două poziții este că fiecare propune un stil diferit de viață pentru a reduce această violență.

Apărătorii drepturilor animalelor pe care i-am cunoscut în timpul documentării nu-și pierd timpul criticând sistemul uman de creștere a animalelor reprezentat de oameni ca Frank, Paul, Bill și Nicolette. Majoritatea celor care luptă pentru drepturile animalelor nu contestă neapărat acest sistem, ci îl consideră nercialist. Nu cred în el. Punctul lor de vedere poate fi înțeles prin următorul exemplu ipotetic: să ne imaginăm o societate în care copiii ar fi obligați să muncească în fabrici, exploatatorii lor ar fi finanțați de stat, dar pe de altă parte ar exista niște legi anemice care recomandă ca bunăstarea lor să fie respectată. Ar fi de ajuns ca ei să fie bine tratați? Nici pe departe. Scopul acestei analogii nu este de a arăta că animalele și copiii se situează la același nivel moral, ci că atât unii, cât și ceilalți sunt ființe vulnerabile și pot fi exploatare fără milă dacă nu intervine nimeni.

Bineînțeles, cei care „cred” în carne și vor să o consume în continuare și consideră în același timp că agricultura industrială ar trebui abandonată cred că vegetarienii sunt, de fapt, cei nerealști. Firește, întotdeauna se vor găsi oameni care vor dori să fie vegetarieni, dar cei mai mulți consumă, au consumat și vor consuma carne, și asta e realitatea. În cel mai bun caz, vegetarienii sunt binevoitori, dar nerealști. În cel mai rău caz, trăiesc într-un delir sentimental.

Nu există nicio îndoială că acestea sunt concluzii diferite despre lumea în care trăim și despre hrana care ar trebui să se regăsească în farfuriile noastre, dar cât de mult contează aceste diferențe? Ideea unui sistem corect de creștere a animalelor, cu rădăcini în agricultura tradițională și cea a unei agriculturi pentru vegetarieni, înrădăcinată în etica drepturilor animalelor, reprezintă două strategii care vizează reducerea (niciodată eliminarea) violenței pe care o exercităm asupra animalelor. Nu sunt doar niște valori opuse, așa cum sunt deseori prezentate. Ele sunt două moduri diferite de a atinge un obiectiv pe care ambele îl consideră indispensabil. Fiecare trimite la o imagine diferită asupra naturii umane, însă și una, și alta fac apel la compasiune și prudență.

Ambele propuneri implică un act de credință și ambele cer mult de la noi, ca indivizi și ca societate. Ambele presupun o atitudine militantă, nu doar luarea unei decizii și respectarea ei. Dacă vrem ca aceste două strategii să

producă efecte, trebuie să facem mai mult decât să ne schimbăm regimul alimentar. Trebuie să-i convingem pe ceilalți să ni se alăture. Și cu toate că diferențele dintre cele două propuneri sunt importante, ele sunt minore, prin comparație cu punctele lor comune, și irelevante, dacă le raportăm la argumentele celor care susțin agricultura industrială.

Multă vreme după ce am luat decizia de a deveni vegetarian, nu știam în ce măsură voi putea respecta deciziile celor care gândesc altfel decât mine. Oare celelalte strategii sunt pur și simplu greșite?

4. Nu pot să folosesc cuvântul „rău”

Bill, Nicolette și cu mine ne plimbăm de-a lungul falezei, pe pajiștea undulată. Sub noi, valurile se sparg de niște formațiuni de piatră sculpturale. Una după alta, își fac apariția câteva vaci - o serie de puncte negre pe o mare de smarald, cu capetele plecate și mușchii feței mestecând cu putere smocuri de iarbă. Nimeni nu ar putea să spună că aceste vaci n-au parte de o viață bună.

— Cum e să mănânci un animal pe care îl știi după nume? l-am întrebat eu pe Bill.

BILL: Nu e ca și cum ai mânca un animal de companie. Pentru mine, e o diferență importantă. Contează, poate, și că avem un număr destul de mare de animale, iar dincolo de un anumit număr încetezi să le mai percepi drept animale de casă... Darfelul în care le tratez nu depinde de faptul că mă hrănesc sau nu cu carnea lor.

Așa să fie? Și-ar înfiera câinele?

— Cum rămâne cu mutilările, ca de exemplu marcajul cu fie ml roșu?

>

BILL: O parte din explicație este că sunt animale scumpe, iar pe de altă parte, sistemul pe care îl utilizăm poate fi considerat drept arhaic în ziua de azi. Pentru a putea vinde animalele, ele trebuie să fie înfierate și inspectate. în acest mod se previn furturile. E o măsură prin care protejezi investiția. în

prezent se caută modalități mai bune de a marca animalele - scanarea retinei sau f

implantarea unor cipuri. Noi utilizăm marcarea cu fierul roșu. Am experimentat și criomarcarea, dar e la fel de dureroasă. Până când vom descoperi un sistem de marcare mai bun, înfierarea rămâne necesară.

NICOLETTE: *înfierarea este singurul lucru care mă deranjează, din tot ce facem la fermă. Discutăm despre asta de ani întregi... Dar furtul de vite este o problemă serioasă.*

L-am întrebat pe Bernie Rollin, un expert de la Colorado State University, ce crede despre afirmația lui Bill, că înfierarea încă este necesară pentru a împiedica furturile de animale.

Dă-mi voie să-ți spun cum¹⁶ se fură vitele în ziua de azi: hoții vin la fermă cu un camion și taie animalul acolo, pe loc - mai contează că animalul este marcat? înfierarea ține de o anumită cultură. Familiile dețin mărdeleani buni și nu vor să renunțe la ele. Știu că înfierarea e dureroasă, dar e un obicei pe care fermierii l-au învățat de la tații

și de la bunicii lor. Un fermier pe care îl cunosc, un om de treabă, mi-a spus că copiii lui nu vin acasă nici de Ziua Recunoștinței, nici de Crăciun, dar vin întotdeauna când se înfierează animalele.

Niman Ranch face eforturi să-și promoveze propriul model de creștere a animalelor pe mai multe fronturi, ceea ce probabil e cel mai indicat, dacă vor să câștige imediat cât mai mulți adepți. Însă accentul pus pe caracterul imediat implică unele compromisuri. înfierarea este un astfel de compromis - o concesie care s-a făcut fără a se lua în considerare o necesitate reală, anumite considerente practice sau gusturile clienților. Marcajul cu fierul roșu nu este altceva decât un obicei violent, inutil și irațional, o tradiție depășită.

Sectorul cărnii de vită este de departe segmentul din industria de carne care pune cele mai mici probleme pe plan etic, dar chiar și în condițiile acestea mi-as dori ca adevărul să nu > > 9

fie atât de urât. Protocoalele legate de bunăstarea animalelor aprobate de Animal Welfare Institute pe care le aplică Niman Ranch - încă o dată, sunt cele mai bune din câte întâlnim în industrie - autorizează decornarea (excizarea mugurilor de coarne cu fierul încins sau cu pastă caustică) și castrarea. O altă problemă, minoră la prima vedere, dar mai gravă, din punctul de vedere al bunăstării animalelor, este că vitele de la Niman Ranch își petrec ultimele luni de viață într-un parc de îngrășare. Un parc de îngrășare de la Niman Ranch nu seamănă cu un parc de îngrășare de la o fermă industrială (e mai mic ca dimensiuni, nu se administrează medicamente, hrana este mai bună, animalele sunt tratate mai bine și li se acordă o atenție sporită), dar Bill și Nicolette își hrănesc vitele, câteva luni pe an, după un regim care nu se potrivește cu sistemul lor digestiv. Da, cei de la Niman le furnizează vitelor cereale mai puțin nocive decât cele de la fermele industriale tipice. În acest caz, comportamentul specific al animalelor este neglijat în favoarea unei preferințe gustative.

BILL: Ce contează pentru mine, în prezent, este că modul de a mânca al oamenilor și al animalelor poate fi schimbat - sunt convins de asta. Pentru asta va fi nevoie de un efort din partea tuturor celor care au o viziune comună. În ceea ce mă privește, când îmi evaluez viața și mă gândesc ce aș vrea să realizez, mi-ar plăcea să pot spune, cândva, că am creat un model de agricultură pe care l-a copiat apoi toată lumea. Chiar dacă vom ajunge să dăm faliment, cel puțin am încercat să schimbăm ceva.

Ăsta e pariul lui Bill, pentru care și-a pus la bătaie întreaga viață. Dar Nicolette?

— De ce nu mănânci carne?, am întrebat eu. Chestia asta m-a bâzâit toată după-amiaza. Spui mereu că nu e nimic rău în asta, dar este evident că pentru tine e ceva greșit. Nu te întreb ce crezi despre alții, vreau să vorbim despre ce simți tu.

NICOLETTE: Consider că pot să fac o alegere și nu vreau să am asta pe conștiință. Dar asta se datorează legăturii personale pe care o am cu animalele. M-ar deranja foarte mult. Ideea de a consuma carne îmi produce disconfort.

— Poți să-mi explici de ce simți asta?

NICOLETTE: *Cred că e din cauză că știu că nu este necesar să mănânci carne. Dar în același timp nu cred că e ceva în neregulă cu asta. Vezi, nu pot să folosesc cuvântul „greșit”.*

BILL: *în momentul în care duci animalele la abator începi să înțelegi ideea de destin și dominație. Și cred că asta e valabil și pentru ceilalți fermieri care sunt preocupați de bunăstarea animalelor. Tu ești cel care a condus acel animal la moarte. E viu și știi că, atunci când se va deschide acea ușă, totul s-a terminat pentru el. Pentru mine, momentul cel mai tulburător este când animalele sunt aliniate la abator. Nu știu cum să explic asta. în acel moment, viața se împletește cu moartea. Atunci îți spui: „Doamne, vreau cu adevărat să-mi exercit dominația și să transform această minunată creatură vie într-o marfă, în hrană?”*

— Și cum treci peste asta?

BILL: *Inspir adânc și cam atât. Nu e mai ușor odată cu trecerea timpului, chiar dacă așa cred oamenii, în general.*

Inspiri adânc. Pentru o clipă, răspunsul lui pare perfect rezonabil. Sună romantic. Pentru o clipă, creșterea animalelor pare o activitate mai onestă, una în care te confrunți cu problemele dificile ale vieții și morții, ale dominației și destinului.

Sau poate că „inspirația adâncă” este doar un oftat de resemnare, o promisiune lipsită de entuziasm că te vei gândi la asta mai târziu? Nu este suficient să inspiri adânc și să crezi că ai rezolvat astfel problema. Să nu reacționezi este o formă de răspuns - suntem responsabili în egală măsură și pentru ceea ce nu facem. în cazul abatajului animalelor, să stai cu mâinile în buzunare înseamnă să îți înfășori degetele în jurul mânerului unui cutit. 9

5. Inspiră adânc

Aproape toate vacile împărtășesc aceeași soartă: călătoria finală spre zona de tăiere. Vitele crescute pentru carne sunt încă adolescente când mor. Fermierii americani de altădată creșteau vitele patru-cinci ani, dar în prezent ele sunt ucise¹⁷ când au între doisprezece și paisprezece luni. Deși n-ar putea să existe o relație mai intimă între noi și produsul final al acestei

călătorii (care ajunge în casele și în gurile noastre, în gurile copiilor noștri...), pentru cei mai mulți dintre noi, călătoria în sine rămâne necunoscută, invizibilă.

Pentru vite, această călătorie¹⁸ este o succesiune de factori stresanți. Oamenii de știință au identificat o serie de reacții hormonale diferite la manipulare, la transport și la abatajul propriu-zis. Dacă zona de abataj¹⁹ funcționează în mod optim, „stresul” inițial provocat de manipulare, așa cum arată nivelurile hormonale, poate fi chiar mai mare decât cel provocat de transport sau de abataj.

În timp ce durerea acută este destul de ușor de recunoscut, trebuie să cunoști bine speciile de animale - sau chiar și turmele sau animalele individuale - ca să-ți dai seama ce înseamnă o viață bună pentru ele. Fără îndoială că abatajul le provoacă cea mai mare repulsie orășenilor de azi, dar pentru o vacă, după ce a crescut într-o comunitate de bovine, interacțiunile cu niște creaturi bipede ciudate, gălăgioase și care le provoacă durere sunt mai înfricoșătoare decât o moarte controlată.

Când m-am plimbat în mijlocul turmei lui Bill, am început să-mi dau seama de ce. Când stăteam la o distanță rezonabilă de animalele care pășteau, ele nu păreau să fie conștiente de prezența mea. Însă nu e chiar așa: vacile au un câmp vizual de aproape 360 de grade și își monitorizează în permanență mediul. Ele își dau seama ce animale²⁰ sunt în jurul lor, își selectează conducătorii și își apără turma. De fiecare dată când m-am apropiat la o distanță de un braț de o vacă, a fost ca și cum am trecut o graniță invizibilă, iar vaca s-a îndepărtat repede. Ca regulă generală, vacile sunt predispuse²¹ la fugă în fața unor specii de pradă și multe dintre comportamentele angajaților fermelor - prigonirea, țipetele, răsucirea cozii, lovirea și electrocutarea - le provoacă frică.

După ce vitele ajung în camioane și în trenuri, le așteaptă o călătorie care poate să dureze chiar și 48 de ore, fără apă și hrană. Din cauza asta, aproape toate pierd din greutate²² și multe dintre ele prezintă simptome de deshidratare. Deseori, îndură un frig sau o căldură extremă. Multe animale mor din cauza condițiilor sau ajung la abator prea bolnave ca să mai fie considerate potrivite pentru consum.

N-am putut niciodată să intru într-un abator industrial. Dacă cineva din exterior vrea să afle direct ce se întâmplă într-un abator, singura soluție e să intre sub acoperire. Numai că pentru un astfel de demers e nevoie de o pregătire care poate să ajungă la un an și jumătate, sau mai mult, și este foarte periculos. Din acest motiv, descrierea abatajului pe care o voi oferi în continuare se bazează pe mărturii oculare și pe statisticile furnizate de industria agricolă. Îi voi lăsa pe muncitorii din zona de tăiere să descrie realitatea fermelor de vite cu propriile lor cuvinte.

În bestsellerul *The Omnivore's Dilemma*, Michael Pollan descrie existența unei vaci crescute pentru carne dintr-o fermă industrială, „numărul 534”, pe care o cumpărase chiar el. Povestea lui Pollan este o descriere bogată în detalii a modului în care este crescută vaca, însă abia dacă este atinsă chestiunea abatajului, aspectele sale etice fiind discutate sumar, pe un plan abstract. Acesta este defectul fundamental al studiului său, deseori revelator și realist.

„Sacrificarea”²³, scrie Pollan, „a fost singurul eveniment din viața lui 534 la care nu mi s-a permis să fiu martor și nici măcar să aflu ceva despre el, în afară de data probabilă. Asta nu m-a surprins prea mult: industria cărnii înțelege acest fapt simplu - cu cât oamenii știu mai multe despre ce se întâmplă într-un abator, cu atât este mai probabil să consume mai puțină carne.” Bine spus.

Pollan adaugă: „Nu pentru că sacrificarea este neapărat inumană, ci pur și simplu fiindcă e mai bine dacă celor mai mulți dintre noi nu li se amintește exact ce este carnea sau ce este necesar să se întâmple pentru ca ea să ajungă în farfuriile noastre”.²⁴ Această reacție mi se pare că se află undeva pe la mijloc, între o jumătate de adevăr și o eschivare. După cum explică Pollan: „Consumul de carne industrială îți solicită un act aproape eroic de a nu ști sau, acum, de a uita”.²⁵ Acest eroism este necesar, de fapt, pentru că trebuie să dai uitării nu doar faptul că animalele sunt ucise, ci și *cum* sunt ucise.

Chiar și printre scriitorii care merită laude generoase fiindcă au adus la cunoștința publicului există unii care neagă ororile la care sunt supuse animalele. Într-o recenzie provocatoare și plină de observații pătrunzătoare

a cărții *The Omnivore's Dilemma*, B.R. Myers explică această modă intelectuală:

De regulă, se întâmplă următorul lucru²⁶: două tabere dezbat rațional un anumit subiect până când una dintre ele rămâne fără argumente. Cei învinși renunță la discuție și dispar din peisaj, pretinzând că poziția lor e dincolo de argumente - în niciun caz n-ar recunoaște că au rămas fără idei. Neputința de a concilia propriile convingeri și adevărul este prezentată drept un mare mister. Iar faptul de a fi pregătit să accepți să trăiești cu acest mister te situează într-un plan superior celui pe care se află cei cu înțelegere limitată și certitudinile lor banale.

Acest joc mai are o regulă: niciodată, dar absolut niciodată, să nu amintești că ai posibilitatea de a alege între cruzime și distrugerea mediului, pe de o parte, și a renunța la consumul de animale, pe de altă parte.

Nu este greu de înțeles de ce industria cărnii de vită nu-l lasă nici măcar pe cel mai entuziast carnivor să se apropie de abatoarele ei. Chiar și în abatoarele în care majoritatea vitelor au parte de o moarte rapidă, este greu de crezut că ar putea trece chiar și o zi fără ca mai multe vite (zeci, sute?) să aibă parte de un sfârșit oribil. O industrie a cărnii care să se ghideze după principiile etice pe care le urmează majoritatea oamenilor (care să ofere animalelor o viață mai bună și o moarte ușoară) nu este o fantezie, dar o astfel de industrie nu ar putea produce carne de vită la prețurile mici din prezent.

La un abator obișnuit, vitele sunt mânite printr-un tobogan până într-o boxă de asomare - în general, un habitacul mare cilindric care lasă în afară doar capul animalului. Asomatorul pune un pistol mare pneumatic între ochii vitei și trage. Bolțul de oțel străpunge craniul vacii și o omoară sau o face să-și piardă cunoștința, apoi se retrage în țeava pistolului. Uneori bolțul doar amețește animalul, care rămâne conștient sau se trezește mai târziu, în timp ce este „procesat”. Eficacitatea pistolului de asomare depinde de calitatea fabricației și de modul în care este întreținut, dar și de priceperea operatorului - este suficient să existe o scurgere în sistemul pneumatic sau ca operatorul să tragă înainte să se acumuleze o presiune suficient de mare,

pentru ca bolțul să țâșnească cu o forță redusă, provo-cându-i astfel răni atroce animalului și lăsându-l conștient. *f* >

Eficacitatea asomării este de asemenea redusă din cauză că unii directori de abatoare consideră că animalele devin astfel „prea moarte” - inimile lor nu mai pompează sânge și animalul sângerează prea puțin. (Pentru abatoarele industriale este „important” ca sângerea să se petreacă repede, din considerente de randament, dar și fiindcă sângele rămas în carne favorizează apariția unor bacterii care reduc durata de viață a produsului.) Drept rezultat, unele abatoare aleg în mod intenționat metode de asomare mai puțin eficiente. Efectul secundar este că²⁷ un procent crescut de animale trebuie să îndure mai multe șocuri, iar altele rămân conștiente sau se trezesc în timp ce sunt prelucrate.

Hai să nu ne mai ascundem după cuvinte și să privim lucrurile în față: animalele sunt scurse de sânge, jupuite și dezmembrate cât încă sunt conștiente. Asta se întâmplă tot timpul, iar cei din domeniul agriculturii industriale și autoritățile știu asta foarte bine. Câteva dintre abatoarele care au fost acuzate²⁸ că jupuiesc sau că dezmembrează animalele de vii s-au apărat spunând că aceste practici sunt ceva obișnuit în interiorul industriei și au întrebat - poate pe bună dreptate - de ce tocmai ele sunt arătate cu degetul.

Când Temple Grandin a realizat un audit al întregului sector agroalimentar în 1996, studiile sale au arătat că majoritatea²⁹ abatoarelor de vite nu reușeau să ucidă animalele dintr-o singură încercare. USDA, agenția federală³⁰ însărcinată să verifice aplicarea unor metode umane de abataj, a reacționat la aceste informații nu prin înăsprirea aplicării reglementărilor în vigoare, ci modificându-și politica. O perioadă, USDA a renunțat să mai verifice încălcarea reglementărilor din acest domeniu, sco-țându-le din lista de îndatoriri a inspectorilor săi. Situația s-a mai ameliorat de atunci³¹ - Grandin crede că motivul îl reprezintă auditurile cerute de companiile de fast-food (după ce au devenit ele însele ținta grupurilor care apără drepturile animalelor) -, însă rămâne îngrijorătoare. Estimările cele mai recente ale lui Grandin, bazate pe date obținute prin audituri anunțate în prealabil, arată că într-un sfert dintre³² abatoarele de vite metodele de abataj nu sunt eficiente, nu își ating scopul din prima încercare. În ceea ce privește abatoarele mai

mici, nu există aproape niciun fel de informații statistice, iar experții consideră că acolo animalele pot fi tratate chiar mai rău.

Vitele care se află în zona de abataj nu par să știe ce le așteaptă, dar dacă supraviețuiesc primului șoc electric, sunt foarte hotărâte să lupte pentru supraviețuire. După cum poveș-tește un muncitor: „Vitele își ridică capul și privesc în jur, căutând unde să se ascundă. Au simțit deja ce le așteaptă și nu au de gând să renunțe prea ușor”.³³

Combinăția dintre viteza benzii transportoare, care a crescut cu aproape 800%³⁴ în ultima sută de ani, și un personal prost calificat care muncește în condiții de coșmar duce la apariția unor greșeli. Angajații din abatoare³⁵ au cea mai mare rată a rănilor dintre toate sectoarele profesionale - 27% pe an - și primesc cele mai mici salarii pentru a sacrifica până la 2 050 de vite pe tură.

Temple Grandin a susținut că oamenii obișnuiți pot să devină sadici³⁶ din cauza muncii inumane din abatoare. Aceasta e o problemă constantă, spune ea, în legătură cu care factorii de decizie ar trebui să ia măsuri. Unele animale nu sunt asomate *deloc*. La un abator, niște angajați (nu apărătorii drepturilor animalelor) au făcut un film în secret și l-au trimis la *Washington Post*. Filmarea arăta animale conștiente pe linia de prelucrare, dar și un incident în care unui bou i-a fost introdusă o tijă electrică în gură. Potrivit ziarului, „mai mult de 20 de muncitori au semnat declarații, susținând că încălcările regulilor surprinse în înregistrare sunt ceva obișnuit și că supervizorii sunt la curent”.³⁷ Într-una din declarații, un muncitor explică: „Am văzut mii și mii de vaci îndurând de vii procesul de abataj... Vacile rămân în viață chiar și șapte minute pe linia de prelucrare. Am lucrat ca jupuitor și multe dintre cele care ajungeau la mine încă mai trăiau. În această etapă a procesului li se smulge pielea începând de la gât”.³⁸ Iar când cei de la conducere binevoiesc să îi asculte pe angajații care se plâng, îi concediază imediat după aceea.

De multe ori ajungeam acasă³⁹ într-o dispoziție proastă... Mergeam direct la culcare. Strigam la copii, chestii de genul ăsta. Odată m-am supărat foarte tare - [soția mea] știe despre ce e vorba. O vițică de trei ani a ajuns în zona de tăiere. Mai avea puțin și fâta - vițelul era jumătate

în pântec, jumătate afară. Știam că urma să moară, așa că am tras vițelul afară. Să vezi ce s-a enervat șeful meu... Vițeeii ăștia sunt numiți „avortoni”. Sângele lor este folosit pentru cercetări în domeniul cancerului. Iar șeful meu voia vițelul. De obicei, când organele interne ale vacii ajung pe banda de măruntaie, muncitorii îi despică uterul în două și scot vițelul afară. E ceva obișnuit să ai o vacă suspendată în fața ta și să vezi un vițel înlăuntrul ei, lovind cu picioarele, încercând să iasă... Șeful meu voia acel vițel, dar eu l-am trimis înapoi în țarcul de vite... [M-am plâns] șefului de echipă, inspectorilor, supervisorului din zona de tăiere. Chiar și șefului de la departamentul de vite. Cu el am avut o lungă discuție la cantină despre situația asta nenorocită. Eram atât de furios, că în unele zile loveam pereții cu pumnii fiindcă nu voiau să facă nimic în privința asta... N-am văzut niciodată un veterinar [de la USDA] în zona de asomare. Nimeni nu vrea să meargă acolo. Știi, am fost pușcaș marin. Pe mine sângele și măruntaiele nu mă deranjează. Mă deranjează însă tratamentul inuman. Iar asta e ceva la ordinea zilei.

în douăsprezece secunde sau mai puțin⁴⁰, vaca asomată -inconștientă, semiconștientă, pe deplin conștientă sau moartă -avansează de-a lungul liniei de prelucrare și ajunge în mâinile unui angajat care îi leagă un picior din spate de un lanț și o ridică în aer.

De la acest angajat, animalul, suspendat acum de un picior, este mutat mecanic la un alt angajat, care îi taie arterele carotide și vena jugulară. Vaca este mutată din nou, tot mecanic, pe o masă cu grilaj, unde este lăsată câteva minute ca să se scurgă de sânge. O vacă are în jur de⁴¹ 20 de litri de sânge, așa că e nevoie de timp. Întreruperea fluxului de sânge spre creierul animalului îi provoacă moartea, dar nu imediat (iată de ce animalele ar trebui să fie inconștiente). Dacă animalul este parțial conștient sau dacă vasele de sânge nu au fost secționate cum trebuie, fluxul de sânge spre creier nu este întrerupt, prelungindu-se încă și mai mult starea de conștientă. „Vacile clipesc uneori și își întind gâtul dintr-o parte în alta, uitându-se în jur, speriate”⁴², mi-a povestit unul dintre muncitori.

Din acest moment, vaca este doar o carcasă care se va deplasa de-a lungul liniei de prelucrare până la „jupuitor”, care trage pielea de pe capul animalului. Procentul de vite care sunt conștiente în acest stadiu este mic,

dar nu egal cu zero. La unele ferme, aceasta este o problemă obișnuită - situația e atât de frecventă încât au fost elaborate standarde în formale despre cum să se procedeze în astfel de cazuri. Iată ce spune un muncitor care este familiarizat cu aceste practici: „De multe ori, muncitorul însărcinat cu jupuirea vacii descoperă că încă mai e conștientă când îi taie pielea de la nivelul gâtului, iar uneori vaca dă din picioare nebunește. Dacă se întâmplă asta sau dacă o vacă lovește deja din picioare când ajunge la punctul lor de lucru, jupuitorii îi înfig un cuțit în partea din spate a capului pentru a-i secționa măduva spinării”.⁴³

Această practică, după cum s-a dovedit, imobilizează animalul, dar nu îl face să nu mai simtă nimic. N-aș putea să spun câte animale sunt afectate de această practică, fiindcă nu i s-a permis nimănui să facă o investigație adecvată. Tot ce se știe este că situația asta e o consecință inevitabilă a sistemului actual de abataj și că astfel de lucruri vor continua să se întâmple.

După ce trece de jupuitori, carcasa (sau vaca) ajunge la cei care îi taie părțile inferioare ale picioarelor. „Vacile care revin la viață ai impresia că încearcă să se cațere pe pereți”⁴⁴, spune un muncitor de la linia de prelucrare. „Iar cei care le taie picioarele nu mai așteaptă să vină cineva să asomeze din nou vaca. Le taie partea inferioară a picioarelor cu niște clești. Când fac asta, vitele înnebunesc de-a binelea, lovind cu picioarele în toate direcțiile.” 9

În continuare, animalul este jupuit în întregime, eviscerat și tăiat în două, moment în care seamănă în sfârșit cu imaginea stereotipă pe care o avem despre o vită dintr-o măcelărie - o carcasă suspendată într-o cameră frigorifică, într-o imobilitate sinistă.

6. Propuneri

În istoria nu prea îndepărtată a organizațiilor de protecție a animalelor din America, cele care susțineau cauza vegetaria-nismului - puține, dar bine organizate - erau în mod clar în dezacord cu cele care pledau pentru un *consum responsabil*. Omniprezența fermelor și a abatoarelor industriale a schimbat această stare de lucruri, reducând distanța dintre organizațiile nonprofit care susțin veganismul, cum ar fi PETA, și cele precum HSUS,

care nu au nimic împotriva veganismului, dar sunt interesate în primul rând de bunăstarea animalelor.

Dintre toți fermierii cu care m-am întâlnit în perioada mea de documentare, Frank Reese ocupă un loc aparte, și asta din două motive. În primul rând, este singurul fermier pe care-l cunosc care nu este crud cu animalele în mod intenționat. Nu își castrează porcii, spre deosebire de Paul, și nici nu-și înfierează vitele, la fel ca Bill. În timp ce alți fermieri spun „Trebuie să facem asta ca să supraviețuim” sau „Asta cer consumatorii”, Frank și-a asumat niște riscuri foarte mari (și-ar pierde casa dacă ferma lui ar fi un eșec), sugerându-le clienților săi să adopte un alt stil alimentar (curcanii lui trebuie gătiți mai mult timp, altfel n-au gust bun; totodată, carnea lor e mai gustoasă, așadar poate fi folosită cu moderație în supe și într-o varietate de alte preparate; Frank le oferă clienților lui rețete de mâncăruri și uneori le gătește, ca să-i învețe rețete de altădată). Munca lui necesită o compasiune și o răbdare uriașe. Iar valoarea ei nu este doar morală, este totodată și economică, din moment ce azi o nouă generație de omnivori cere ca animalele să fie tratate mai bine.

Frank este unul dintre puținii fermieri pe care-i cunosc care au reușit să păstreze patrimoniul genetic al curcanilor (este primul și *singurul* fermier autorizat de către USDA să-și descrie curcanii ca fiind „de patrimoniu”). Faptul că nu crește curcani modificați genetic este un lucru extrem de important, fiindcă în prezent cel mai mare obstacol în calea dezvoltării unor ferme tradiționale de curcani și de păsări îl reprezintă dependența producătorilor de incubatoarele industriale. Aproape niciuna dintre păsările disponibile pe piață nu este capabilă să se reproducă și, fiind obținute prin manipulări genetice, cele mai multe au multiple probleme de sănătate care s-au păstrat în patrimoniul lor genetic (astfel de păsări sunt animale terminus - sunt concepute astfel încât nu pot să atingă vârsta la care ar putea să se reproducă). Fiindcă fermierul obișnuit nu poate în general să aibă propriul incubator, concentrarea patrimoniului genetic în mâinile industriei cărnii îi face pe crescătorii de păsări și animalele lor prizonieri ai sistemului. Cu excepția

lui Frank, cei mai mulți dintre fermierii avicoli - chiar și cei câțiva care sunt gata să plătească pentru a avea păsări cu un patrimoniu genetic convenabil

și care își cresc păsările acordând mare atenție bunăstării lor - primesc de obicei prin poștă pui de la incubatoarele de tip industrial. După cum ne putem imagina, trimiterea prin poștă a puilor de pasăre⁴⁵ ridică ea însăși numeroase probleme legate de bunăstare, însă o problemă și mai importantă⁴⁶ o reprezintă condițiile în care sunt crescuți părinții și bunicii acestor pui. Dependența de astfel de incubatoare industriale, unde situația păsărilor reproducătoare este la fel de rea ca în cele mai rele ferme industriale, reprezintă călcâiul lui Ahile pentru mulți mici producători, altfel foarte onorabili. Datorită priceperii sale și a faptului că folosește păsări nemodificate genetic, ferma lui Frank reprezintă o alternativă extraordinară la fermele industriale avicole.

Dar, la fel ca toți fermierii care aplică tehnici tradiționale de creștere, Frank nu-și va putea realiza potențialul fără ajutor. Integritatea, priceperea și genetica nu sunt suficiente pentru a avea o fermă de succes. Când l-am întâlnit prima dată pe Frank, cererea pentru curcanii lui nu fusese niciodată mai mare - își vânduse curcanii cu șase luni înainte să-i ducă la abataj (iar în prezent crește și pui de găină). Deși cei mai mulți dintre clienții lui sunt oameni obișnuiți, Frank primește comenzi și de la maeștri bucătari și experți culinari, cum ar fi Dan Barber, Mario Batali sau Martha Stewart. Cu toate acestea, Frank era în pierdere și își finanța ferma din alte activități.

Frank are propriul incubator, dar tot are nevoie să apeleze la alte servicii, în special un abator bun. Nu doar dispariția incubatoarelor locale, dar și a abatoarelor, stațiilor de cântărire, silozurilor de grâne și a altor servicii de care au nevoie fermierii reprezintă un obstacol serios în calea dezvoltării fermelor tradiționale. Problema nu e că nu s-ar găsi clienți pentru produsele acestor fermieri, ci că ei nu pot să crească animale fără să reinventeze o infrastructură rurală acum distrusă.

Eram pe la jumătatea scrierii cărții de față când l-am sunat pe Frank, cum am făcut de multe ori pentru a-i pune câteva întrebări despre avicultură (așa cum fac mulți oameni din acest sector). Tonul vocii lui, de obicei calm, răbdător și optimist, era complet schimbat. Din vocea lui răzbătea acum panica. Singurul abator pe care reușise să-l găsească care să îi taie păsările conform standardelor pe care el le considera rezonabile (dar nu ideale) fusese cumpărat și închis de o companie agricolă, după mai bine de o sută

de ani de existență. Problema era una serioasă. În regiune nu mai exista niciun alt abator care să-i taie curcanii înainte de Ziua Recunoștinței. Frank se confrunta cu perspectiva unor pierderi financiare enorme, dar ceea ce-l speria cel mai tare era că va fi obligat să-și sacrifice păsările în afara unui abator aprobat de USDA. Prin urmare, n-ar mai fi putut să-și vândă păsările, care ar fi ajuns în cele din urmă la gunoi.

Închiderea aceluia abator nu e ceva ieșit din comun. În >

America, infrastructura pe care se sprijină micii crescători de păsări este distrusă aproape în totalitate. La un anumit nivel, acesta e un rezultat normal al procesului prin care marile companii își cresc profitul împiedicându-și competitorii să aibă acces la anumite resurse. În mod evident, miza financiară este uriașă: miliarde de dolari care ar putea merge fie către câteva megacorporații, fie către sute de mii de mici fermieri. Însă problema dacă oamenii precum Frank vor sfârși înghițiri de megacorporații sau vor reuși să smulgă ceva din cota de piață de 99% deținută de fermele industriale nu este doar financiară. Adevărata miză este viitorul unui patrimoniu etic pe care generațiile dinaintea noastră l-au construit cu trudă. Adevărata miză este tot ce se face în numele „fermierului american” și a unor „valori rurale americane”: miliardele de dolari care sunt destinate agriculturii sub formă de fonduri guvernamentale; o politică agricolă care modelează mediul în care trăim și are un impact major asupra aerului pe care-l respirăm și a apei pe care o bem; și o politică externă care are repercusiuni asupra unor probleme globale, de la foamete până la schimbarea climatică - toate acestea sunt stabilite, în democrația noastră, în numele fermierilor și al valorilor după care se ghidează. De fapt însă, nu mai este vorba despre agricultori. Este vorba despre marile corporații. Și nu mă refer neapărat la magnați (care sunt deseori capabili să dea dovadă de conștiință). Este vorba despre corporații-gigant care au obligația legală de a-și maximiza profitul. Pentru a-și crește vânzările și pentru a-și îngriji imaginea publică, corporațiile susțin că ar fi un fel de Frank Reese, cu toate că fac tot ce le stă în putință pentru a-i scoate din afaceri pe adevărații Frank Reese.

Cealaltă soluție ar fi ca micii fermieri și aliații lor - partizanii durabilității și ai bunăstării animalelor - să ajungă să dețină acest patrimoniu. Poate că vor

fi puțini cei care vor munci efectiv pământul, dar, în cuvintele lui Wendell Berry, cu toții vom fi niște fermieri prin procură⁴⁷, în acest caz. Și cui vom da această procură? în primul scenariu, oferim o imensă putere morală și financiară unui mic număr de oameni care ei înșiși au un control limitat asupra birocrățiilor aproape mecanice din industria agroalimentară, pe care le administrează pentru câștiguri imense. în al doilea scenariu, vom încredința această procură nu doar adevăraților fermieri, ci și miilor de specialiști care își dedică viața problemelor civice în locul balanței contabilei a corporațiilor - oameni ca dr. Aaron Gross, fondatorul lui Farm Forward, o organizație care susține agricultura și creșterea sustenabilă a animalelor și care deschide noi perspective în favoarea unui sistem alimentar care ar trebui să reflecte valorile noastre.

Agricultura industrială a reușit să pună distanță între oameni și hrana pe care o consumă, eliminându-i pe fermieri și supunând agricultura dominației corporațiilor. Dar ce s-ar întâmpla dacă Frank și aliații săi fideli, cum ar fi American Livestock Breeds Conservancy⁴⁸, s-ar asocia cu grupuri nou apărute, ca Farm Forward, care sunt conectate la rețele alcătuite din omnivori selectivi și vegetarieni activiști: studenți, oameni de știință și profesori universitari; părinți, artiști și lideri religioși; avocați, maeștri bucătari, oameni de afaceri și fermieri? Ce s-ar întâmpla dacă Frank, în loc să fie nevoit să se lupte mereu să-și găsească un abator, ar putea să-și dedice energia, mulțumită acestor noi alianțe, pentru a combina ultimele tehnologii moderne cu tehnicile tradiționale de creștere a animalelor, în scopul de a reinventa un sistem mult mai uman și mai sustenabil - și *mai democratic*?

Sunt vegetarian și construiesc abatoare

Am fost vegetarian mai mult de jumătate din viața mea și, cu toate că angajamentul meu alimentar are la bază mai multe motive - sustenabilitatea și chestiuni legate de condițiile de muncă, în primul rând, dar și sănătatea individuală și publică -, în centrul preocupărilor mele s-au aflat animalele. Iată de ce oamenii care mă cunosc bine sunt surprinși să afle că proiectez abatoare.

Am apărat dietele pe bază de legume în nenumărate ocazii și continui să afirm că a te hrăni cu cât mai puține produse animale cu puțință - ideal ar

fi niciunul - reprezintă o soluție pentru multe probleme. Dar azi înțeleg în mod diferit prioritățile activismului și pe mine însumi. Cândva, credeam că a fi vegan reprezintă o poziție radicală și contraculturală. Acum mi-e limpede că valorile care m-au făcut să adopt o dietă vegană au legătură în primul rând cu mica fermă la care lucrau ai mei.

Dacă știi câte ceva despre practicile din fermele industriale și ai moștenit măcar ceva din etica tradițională a creșterii animalelor, este greu să nu fii oripilat când vezi ce a devenit agricultura industrială. Nu vorbesc despre o etică de o albeață imaculată. Vorbesc despre o etică ce tolera castrarea, înfierarea și uciderea animalelor vulnerabile, dar și faptul că, într-o bună zi, trebuia să ucizi un animal care avea încredere în tine ca fiind cel care le hrănește. Tehnicile tradiționale conțin multă violență. Dar sunt și pline de compasiune, care tinde să fie uitată, poate din necesitate. Formula pentru o creștere adecvată a animalelor a fost întoarsă cu susul în jos. Când se discută despre bunăstarea animalelor, fermierii răspund aproape automat: „Nimeni nu a intrat în afacerea asta din cauză că ar urî animalele” Este o afirmație interesantă. Este o afirmație care spune multe tocmai prin ceea ce nu se spune. Ce se subînțelege este că acești oameni și-au dorit să devină crescători de animale pentru că iubeau animalele, le plăcea să le îngrijească și să le protejeze. Afirmația e într-un fel contradictorie, dar este adevărată. Este totodată o modalitate implicită de a cere iertare. La urma urmei, de ce simt ei nevoia să spună că nu urăsc animalele?

Din păcate, cei care lucrează azi în zootehnie nu mai cred în valorile rurale tradiționale. Multi dintre cei care locuiesc în orașe și lucrează în organizații care susțin drepturile animalelor sunt, istoric vorbind, niște reprezentări mai buni ai unor valori rurale precum respectul pentru vecini, sinceritatea, gestionarea terenurilor și, bineînțeles, respectul pentru viețuitoarele pe care le au în grijă. Lumea s-a schimbat atât de mult încât aceleași valori nu mai duc la aceleași alegeri.

Am privit cu multă speranță apariția fermelor de vite crescute cu iarbă și am constatat un nou avânt printre micii crescători de porci rămași pe piață, dar când am văzut ce se întâmplă în industria avicolă aproape că mi-am pierdut speranța, până l-am cunoscut pe Frank Reese și l-am vizitat la ferma lui incredibilă. Frank și cei câțiva fermieri cărora le-a oferit păsări

crescute de el sunt singurii capabili să reprezinte o alternativă reală la modelul fermelor avicole industriale - exact lucrul de care era nevoie.

Când l-am întrebat pe Frank despre obstacolele cu care s-a confruntat, mi-a vorbit despre o jumătate de duzină de probleme pe care n-ar putea să le rezolve fără un aport financiar substanțial. Celălalt lucru despre care mi-a vorbit a fost cererea imensă care există pentru produsele lui - un vis pentru orice antreprenor. Frank a refuzat comenzi însumând un număr mai mare de păsări decât a crescut în toată viața lui, fiindcă nu are capacitatea să le satisfacă. Organizația pe care am înființat-o, Farm Forward, s-a oferit să-l ajute să-și creeze un plan de afaceri. Câteva luni mai târziu, eu și directorul nostru eram în sufrageria lui Frank cu primul investitor potențial.

Apoi am trecut la dificila sarcină de a aduna laolaltă resursele de care dispuneau mulți dintre clienții lui Frank - reporteri, cadre universitare, gurmanzi, politicieni-și de a le coordona astfel încât să producă rezultate cât mai curând. Planurile de expansiune înaintau repede. Frank a mai achiziționat câteva rase protejate de curcani. începuse deja construirea unei serii de noi clădiri de care era nevoie, iar Frank negocia un contract consistent cu un comerciant important. însă tocmai atunci abatorul cu care lucra a fost cumpărat și închis.

De fapt, ne așteptam să se întâmple asta. Totuși, fermierii care lucrează pentru Frank, care riscau să-și piardă veniturile pe un an, s-au speriat. Frank a hotărât că singura soluție pe termen lung era să construiască un abator pe care să-l aibă în proprietate -ideal ar fi fost un abator mobil, care să fie purtat de la o fermă la alta, eliminându-se astfel stresul asociat transportului. I-am dat dreptate. în continuare, am început să ne gândim la aspectele practice și economice ale acestui proiect. Pentru mine era ceva cu totul nou, atât din punct de vedere intelectual, cât și emoțional. Am crezut că pentru a face asta voi fi nevoit să-mi țin predici în fiecare zi ca să-mi depășesc dezgustul provocat de actul de a ucide animale. Dar, dacă ceva m-a făcut să mă simt inconfortabil, a fost lipsa mea de disconfort. Mă tot întrebam de ce mă simt atât de bine făcând activitatea asta.

Bunicul din partea mamei și-ar fi dorit să rămână fermier. La fel ca mulți alții, a fost nevoit să renunțe la această meserie, însă mama a avut ocazia să crească la o fermă adevărată. A locuit într-un mic oraș din Midwest în

care alegeau liceul doar vreo 40 de elevi în fiecare an. Bunicul a crescut porci o vreme. îi castra și îi ținea în spații închise care semănau într-o cârta cu ce se folosește azi în fermele industriale. Totuși pentru bunicul ele erau animale, iar dacă vreuna dintre ele se îmbolnăvea, se asigura că e tratată cu grijă. Nu își scotea calculatorul ca să vadă dacă n-ar fi fost mai profitabil să lase animalul să sufere. Gestul i s-ar fi părut necreștinesc, laș și indecent.

Acea mică victorie asupra calculatorului explică destul de bine de ce am devenit vegan și de ce construiesc abatoare. Afirmația asta nu este un paradox și nici o ironie. Același imbold care mă face să nu consum carne, ouă și produse lactate m-a făcut să-mi dedic timpul construcției unui abator care îi va aparține lui Frank și care ar putea să devină un model pentru alții. Dacă nu poți să-i învingi, poți măcar să li te alături, nu? De fapt, nu. Esențial este să identifice corect cine îți sunt adversarii și care e tabăra care-ți reprezintă cel mai bine interesele.

7. Pariul meu

După ce am petrecut aproape trei ani învățând despre creșterea animalelor, am luat două hotărâri importante. Pe de o parte, am devenit un vegetarian fervent, deși înainte treceam des de la un regim la altul. Mi-e greu, azi, să înțeleg motivul pentru toate acele schimbări. Nu vreau să am nimic de-a face cu fermele industriale, iar faptul că nu mănânc carne este singura modalitate realistă de a face acest lucru.

Pe de altă parte, sunt impresionat de viziunea care stă la baza unor ferme sustenabile care le oferă animalelor o viață bună (la fel de bună ca aceea pe care le-o oferim câinilor și pisicilor noastre) și o moarte ușoară (la fel de ușoară ca a animalelor de companie în stadiu terminal). Paul, Bill, Nicolette și în primul rând Frank nu sunt doar oameni de treabă, ci niște oameni extraordinari. Pe ei ar trebui să-i consulte președintele când îl alege pe ministrul agriculturii. Mi-aș dori ca fermele lor să devină un model de urmat pentru aleșii noștri și să fie susținute de economie.

Industria de carne îi înfățișează pe cei ca mine, care adoptă o dublă poziție, ca pe niște vegetarieni absolutiști cu idei extremiste. Dar nimic nu-i împiedică pe fermieri să fie vegetarieni, pe vegani să construiască abatoare,

iar eu pot să fiu un vegetarian care susține ce este mai bun în agricultura animală.

Sunt convins că ferma lui Frank va fi administrată corect, dar cât de sigur pot să fiu de modul în care sunt administrate alte ferme create după acest model? Cât de sigur trebuie să fiu? Strategia omnivorului selectiv este mai „naivă” decât vegetarianismul?

Cum poți să spui că te simți responsabil de niște ființe asupra cărora ai o putere aproape nelimitată, dar în același timp să le crești doar pentru a le ucide? Marlene Halverson descrie în termeni cât se poate de elocvenți strania situație în care se găsește crescătorul de animale:

Relația etică⁴⁹ dintre fermieri și animale este unică. Fermierul trebuie să crească o ființă care, într-un final, va fi ucisă pentru a fi transformată în hrană, după o viață de producție, fără să se atașeze emoțional de ea și, de asemenea, fără să neglijeze cu cinism nevoile sale cât timp este în viață. Fermierul trebuie să găsească un mod de a crește animale în spiritul unei întreprinderi comerciale, fără să le privească doar ca pe o marfă.

E rezonabil să cerem asta de la fermieri? Date fiind presiunile erei industriale în care trăim, este consumul de carne în mod necesar o negare a compasiunii? Agricultura modernă ne oferă motive să fim sceptici, dar nimeni nu știe cum vor arăta fermele viitorului.

Totuși, ce știm azi este că, dacă mănânci carne, în general poți alege între animale crescute cu mai multă cruzime (pui, curcani, pește sau porc) sau cu mai puțină (vită). De ce atât de mulți simt că sunt obligați să facă o astfel de alegere? Cum ar putea deveni irelevant acest calcul utilitar al opțiunii celei mai puțin abominabile? În ce moment alegerea absurdă pe care o facem azi ar trebui să lase locul unei hotărâri ferme: *acest lucru este inacceptabil?*

Cât de distructivă trebuie să fie o preferință culinară ca să ne hotărâm să mâncăm altceva? Dacă nu ne motivează suferința miliardelor de animale care au o existență nefericită și deseori mor în condiții atroce, ce altceva ar putea să o facă? Știm ce contribuție are omenirea la principala amenințare

care apasă asupra planetei (încălzirea climatică), și nici asta nu e suficient - ce altceva ar putea fi? Și dacă ești tentat să refuzi să te gândești la aceste întrebări care țin de conștiință, să spui *nu acum*, atunci *când* o vei face?

Am permis agriculturii industriale să ia locul agriculturii tradiționale din aceleași motive pentru care cultura noastră a relegat minoritățile la rangul de cetățeni de mână a doua și au menținut femeile sub puterea bărbaților. Ne purtăm cu animalele în modul în care o facem fiindcă vrem și putem. Mai este cineva gata să nege asta astăzi? Povestea consimțământului animalelor este mitul fondator al consumului de carne și totul, sau aproape totul, se reduce la a ști dacă el are vreo urmă de adevăr.

Și nu are. El nu poate să-i liniștească decât pe cei care doresc să consume animale. La urma urmei, cei care practică agricultura industrială nu o fac ca să hrănească oamenii, ci ca să câștige bani. Și, în lipsa unor schimbări juridice și economice radicale, acest sistem va continua să existe. Indiferent dacă este corect sau nu să ucizi animale pentru hrană, se știe că în abatoarele de azi sacrificarea lor are multe în comun cu practica torturii. Iată de ce chiar și Frank - un fermier cum nu se poate mai bine intenționat - le cere iertare animalelor lui când le trimite la abator. În loc de un contract echitabil, el a făcut un compromis.

De curând, la Niman Ranch s-a petrecut un eveniment nu foarte amuzant. Chiar înainte ca această carte să fie trimisă la tipografie, Bill a fost dat afară din compania care-i poartă numele. Așa cum spune el, propriul consiliu de administrație l-a forțat să plece fiindcă voia să facă lucrurile într-un mod mai rentabil și mai puțin etic decât dacă el ar fi continuat să fie la conducerea companiei. Se pare că până și această companie - literalmente producătorul național de carne din SUA cel mai aproape de un model de corectitudine - a renunțat la principii. Am vorbit despre Niman Ranch în această carte fiindcă această companie era cea mai bună dovadă că strategia omnivorilor selectivi ar putea să fie viabilă. Ce ar trebui să înțelegem din această schimbare?

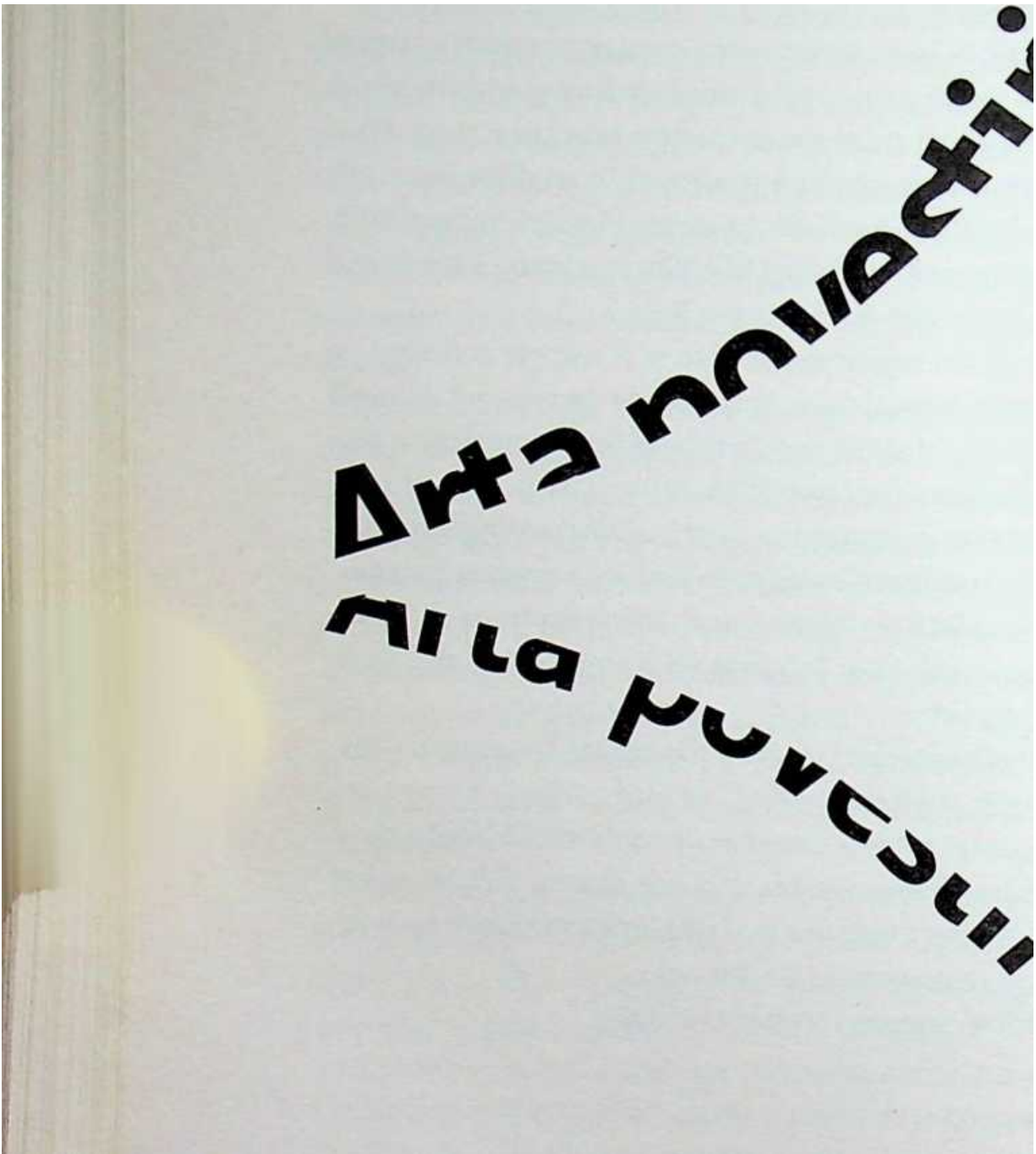
Deocamdată, Niman Ranch rămâne singura marcă la nivel național care, după mine, este sinonimă cu o îmbunătățire semnificativă a vieții animalelor (pentru porci mai mult decât pentru bovine). Dar e sigur că merită să le umflăm conturile acestor oameni? Dacă agricultura animală a

devenit o glumă, poate că poanta este asta: însuși Bill Niman a spus că nu va mai consuma carne de vită de la Niman Ranch.

Am pariat pe un regim vegetarian și îi respect suficient pe cei ca Frank, care au pariat pe un model de agricultură animală mai umană, astfel încât să susțin modul lor de creștere a animalelor. Dar asta nu îmi complică deloc poziția. Și nici nu o transformă într-un argument *mascat* în favoarea vegetarianismului. Este un argument evident în favoarea vegetarianismului, dar este totodată un argument în favoarea unui alt tip de agricultură animală, mai înțelept, și a unui comportament omnivor mai corect.

Dacă nu avem opțiunea unei vieți complet lipsite de violență, avem totuși o posibilitate reală să alegem între a consuma carne sau legume, între a crește animalele tradițional sau să ducem un război împotriva lor. Noi am ales sacrificarea. Am ales războiul. Aceasta este cea mai adevărată versiune a poveștii noastre despre consumul de animale.

Este posibil să spunem o altă poveste?



Unde se va sfârși?

1. Ultima Zi a Recunoștinței din copilăria mea

Toată copilăria mea am sărbătorit Ziua Recunoștinței acasă la unchiul și mătușa mea. Unchiul, fratele mai mic al mamei, a fost prima persoană

din ramura aceasta a familiei care s-a născut în America. Mătușa își cunoaște genealogia până la *Mayflower*⁵. Această fuziune improbabilă a două istorii a făcut din acele Zile ale Recunoștinței niște momente speciale, memorabile și, în cel mai bun sens al cuvântului, americane.

În general, ajungeam pe la ora 14. Verișorii jucau fotbal pe bucata de teren în pantă din fața casei până când fratele meu mai mic se rănea, moment în care mergeam în pod ca să jucăm fotbal pe diferite sisteme de jocuri video. Două etaje mai jos, Maverick saliva lângă cuptor, tata vorbea despre politică și colesterol, jucătorii de la Detroit Lions își dădeau sufletul pe un canal TV la care nu se uita nimeni, iar bunica, înconjurată de familie, gândea în limba părinților ei dispăruți.

Vreo 20-25 de scaune desperecheate stăteau în jurul a patru mese de înălțimi și lățimi ușor diferite, înghesuite una în alta și acoperite cu fețe de masă asortate. Nimeni nu s-ar fi gândit că acest aranjament era perfect, dar era. Mătușa pune pe fiecare farfurie câteva boabe de porumb pe care, în timpul prânzului, trebuia să le așezăm pe masă ca simboluri ale lucrurilor pentru care eram recunoscători. Felurile de mâncare se succedau fără întrerupere; unele în sensul acelor de ceasornic, altele în sens opus, uneori în zigzag de la un capăt la altul al mesei: cartofi dulci în caserole, chifle de casă, fasole verde cu migdale, sosuri cu arome de merișoare, igname, piure de cartofi, *kugel* făcuți de bunica, tăvi pline de castraveci, măsline și ciuperci marinate și un curcan uriaș ca în desenele animate, care trebuie să fi fost pus în cuptor anul trecut imediat după ce fusese scos celălalt. Vorbeam vrute și ne vrute: despre Orioles și Redskins, schimbările din cartier, reușitele noastre și neliniștile celorlalți (niciodată despre ale noastre) și în tot acest timp bunica trecea de la un nepot la altul ca să se asigure că niciunul dintre noi nu murea de foame.

Ziua Recunoștinței este sărbătoarea prin excelență. De la sărbătoarea lui Martin Luther King la sărbătoarea Arborelui, de la sărbătoarea Crăciunului la Sfântul Valentin, toate sunt, într-un fel sau altul, o expresie a recunoștinței. Dar Ziua Recunoștinței nu are nicio legătură cu lucrurile care ar putea să ne trezească recunoștința. De Ziua Recunoștinței nu îi sărbătorim pe pelerini, ci ceea ce sărbătoreau ei înșiși. (Pelerinii au devenit o parte importantă a acestei sărbători doar spre sfârșitul secolului al XIX-lea.)

Ziua Recunoștinței este o sărbătoare americană, dar nu are nimic specific american - nu e o sărbătoare dedicată Americii, ci idealurilor ei. Datorită deschiderii ei este sărbătorită de oricine dorește să-și exprime recunoștința, fiind uitate, astfel, crimele care i-au permis Americii să existe și care au fost asociate uneori cu această zi, cum ar fi obsesia pentru profit, kitsch-ul și șovinismul.

Ne-am dori ca toate mesele noastre să semene cu cina de Ziua Recunoștinței. Firește, cei mai mulți dintre noi nu pot (și nici nu și-ar dori) să gătească toată ziua, tot anul, iar o asemenea abundență a mâncărilor ne-ar fi fatală dacă am mânca mereu așa. Și apoi, câți dintre noi și-ar dori cu adevărat să fie înconjurați de familia lor extinsă în fiecare seară? (Uneori mi-e greu să mă gândesc și cu mine însumi.) Dar e plăcut să-ți imaginezi că toate mesele ar putea fi pregătite cu atâta grijă. Dintre miile de mese pe care le luăm în fiecare an, cina de Ziua Recunoștinței este cea pentru care ne străduim cel mai mult să iasă bine. Ea conține speranța că va fi o masă *bună*; ingredientele sale, efortul pe care-l implică, aranjamentul și mâncatul, în sine, reprezintă expresii a ceea ce este mai bun în noi. Mai mult decât oricare altă masă, cina de Ziua Recunoștinței are legătură cu mâncarea bună și cu gândurile bune.

Și mai mult decât oricare alt fel de mâncare, curcanul de Ziua Recunoștinței întruchipează paradoxurile consumului de animale: ce le facem acestor păsări sunt printre cele mai rele tratamente pe care le-am aplicat animalelor, de-a lungul întregii istorii. Totuși, ce facem cu cadavrele lor ne dă un puternic sentiment de justiție și de bine. Curcanul de Ziua Recunoștinței hrănește instincte concurente, cel al aducerii aminte și cel al uitării.

Scriu aceste ultime cuvinte cu câteva zile înainte de Ziua Recunoștinței. Locuiesc în prezent în New York și mă duc rar -cel puțin așa spune bunică - pe la Washington. Niciunul dintre noi nu mai este tânăr. Unii dintre aceia care puneau boabe de porumb pe masă nu mai sunt printre noi, iar familia s-a mărit (în ceea ce mă privește, *eu* am devenit *noi*). E ca și cum jocul cu scaunele muzicale de la petrecerile de aniversare m-a pregătit pentru toate aceste începuturi și sfârșituri.

Anul acesta va fi prima dată când vom sărbători Ziua Recunoștinței la mine acasă, va fi prima dată când voi găti eu însumi și va fi prima masă adevărată

de Ziua Recunoștinței la care fiul meu este suficient de mare ca să ia parte. Dacă ar fi să rezum această carte într-o singură întrebare - una care să nu sugereze superficialitate, tendențiozitate sau rea-credință, ci să surprindă problema consumului de animale ea ar fi: „Chiar trebuie să mâncăm carne de curcan de Ziua Recunoștinței?”.

2. Ce legătură au curcanii cu Ziua Recunoștinței?

Ce aduce în plus curcanul de pe masa de Ziua Recunoștinței? Poate că are un gust bun, dar nu de asta se află acolo - cei mai mulți americani mănâncă rar carne de curcan în restul anului. (De Ziua Recunoștinței se înregistrează 18% din consumul anual de carne de curcan.) Și, în ciuda plăcerii pe care o simțim consumând cantități mari de carne de curcan, Ziua Recunoștinței nu sărbătorește lăcomia, ba chiar dimpotrivă.

Poate că curcanul se află acolo, pe masă, fiindcă ocupă un rol central în ritual - așa se sărbătorește Ziua Recunoștinței. De ce? Fiindcă pelerinii au mâncat carne de curcan în prima lor Zi a Recunoștinței? Cel mai probabil nu. Se știe că nu aveau porumb, mere, cartofi sau merișoare și singurele texte scrise¹ care fac referire la această cină menționează carnea de căprioară și de păsări sălbatice. Deși este posibil să fi mâncat carne de curcan sălbatic, e un fapt cunoscut că de abia în secolul al XIX-lea curcanul a fost integrat în ritual². Între timp, istoricii au descoperit o sărbătoare de Ziua Recunoștinței mai veche decât cea de la Plymouth, din 1621. Cu jumătate de veac înainte de sărbătoarea de la Plymouth, primii coloniști sărbătoreau Ziua Recunoștinței împreună cu indienii Timucua³ pe locul actual al statului Florida - din câte se pare, coloniștii erau catolici, nu protestanți, și vorbeau spaniolă, nu engleză. La cină mâncau supă de fasole⁴.

Dar hai să spunem că pelerinii au inventat Ziua Recunoștinței și că mâncau carne de curcan. Lăsând la o parte faptul că pelerinii au făcut multe lucruri pe care nu le-am mai face acum (și că noi facem multe lucruri pe care ei nu le-ar fi făcut), curcanii de azi au la fel de multe în comun cu curcanii din acele vremuri pe cât au cu *tofurkey*⁶. Animalul care tronează în centrul meselor *noastre* de Ziua Recunoștinței n-a respirat niciodată o gură de aer proaspăt și a văzut cerul doar când a fost trimis la abator. Între dinții

furculiței pe care o ținem în mână se află carnea unui animal care nu a putut să se reproducă. În burțile *noastre* se află carnea unui animal plin de antibiotice. Chiar și codul genetic al acestor păsări e radical diferit. Dacă pelerinii ar fi putut să vadă în viitor, ce-ar fi spus despre curcanii de pe mesele noastre? Fără exagerare, este puțin probabil să-i fi considerat curcani.

Și ce s-ar întâmpla cu această sărbătoare în lipsa cărnii de curcan? Tradiția ar fi distrusă sau insultată dacă în loc de curcan am mânca fasole verde cu migdale, cartofi dulci, chifle făcute în casă, sosuri de merișoare, igname, piure de cartofi, plăcintă cu dovleac și nuci? Sau chiar supă de fasole a indienilor Timucua. Ia gândește-te: ești la masă, înconjurat de toți cei dragi. Imaginează-ți sunetele și mirosurile. Dar pe masă nu e carne de curcan. Sărbătoarea a devenit deodată lipsită de sens? Ziua Recunoștinței nu mai este Ziua Recunoștinței?

Sau asta ar da mai mult sens sărbătorii? Alegerea de a nu consuma carne de curcan n-ar fi un mod mai autentic de a arăta cât de recunoscători suntem? Să încercăm să ne imaginăm conversația care s-ar purta în jurul mesei. O asemenea conversație ar fi tristă sau entuziasmantă? La fel, s-ar transmite mai multe sau mai puține valori? Bucuria sărbătorii ar fi diminuată de pofta de a consuma un anumit tip de carne? Încearcă să-ți imaginezi cum vor sărbători urmașii tăi Ziua Recunoștinței când tu nu vei mai fi; probabil că întrebarea pe care și-o vor pune nu va mai fi „De ce nu mâncăm carne de curcan?”, ci „Cum puteau să mănânce carne de curcan pe vremea aia?”. Să ne imaginăm cum ne vor privi generațiile viitoare; ne este suficient de rușine, în sensul kafkian al termenului, încât să ni se trezească conștiința?

Secretomania de care s-a înconjurat agricultura industrială este pe cale să se năruie. În cei trei ani în care am scris această carte, de exemplu, au apărut primele dovezi⁵ conform cărora creșterea animalelor contribuie la încălzirea globală mai mult decât oricare alt factor. Pentru prima dată, un important institut de cercetare⁶ (Pew Commission) a recomandat interzicerea mai multor practici de creștere a animalelor. Pentru prima dată, un stat american (Colorado)⁷ a scos în afara legii unele practici curențe de creștere a animalelor (în primul rând cuștile de gestație), ca rezultat al negocierilor duse cu companiile agricole (mai degrabă decât datorită campaniilor

îndreptate împotriva agriculturii industriale). Pentru prima dată, un lanț de supermarketuri⁸ (Whole Foods) s-a angajat să lanseze un program sistematic și complex de etichetare care să conțină informații despre cum au fost crescute animalele. Și tot pentru prima dată, un mare ziar național⁹ (*New York Times*) a publicat articole împotriva fermelor agricole, în care se găsesc afirmații precum: „creșterea animalelor s-a transformat într-o întreprindere de maltratare a animalelor” sau „bălegarul a fost transformat în deșeuri toxice”. 9

Când Celia Steele a crescut primii pui de găină într-un mediu izolat, n-a putut să prevadă care vor fi consecințele acțiunilor ei. În 1946, când Charles Vantress a încrucișat cocoșul cu penaj roșu din rasa Cornish cu găina de New Hampshire, pentru a produce „găina de mâine” - strămoașa găinilor de carne din fermele avicole de azi - n-avea cum să știe la ce a contribuit.

În prezent, nimeni nu mai poate invoca ignoranța drept scuză, ci doar indiferența. Generațiile de azi știu că nu putem să ne mulțumim cu ce avem. Criticile la adresa fermelor industriale și-au croit drum către conștiința populară, ceea ce implică faptul că avem o responsabilitate și ocazia de a schimba ceva. Noi suntem acea generație care va fi întrebată, și pe bună dreptate, „*Ce ați făcut când ați aflat adevărul despre consumul de animale?*”.

3. Adevărul despre consumul de animale

Temple Grandin a semnalat¹⁰ o îmbunătățire a condițiilor de abataj în anul 2000. Pe urmă însă s-a aflat că unii muncitori din ferme foloseau bastoane pe post de băte de baseball pentru a lovi puii de curcan, călcau în picioare puii de găină până ieșeau din ei excrementele, loveau porcii slăbiți cu țevi de metal și dezmembrau intenționat vite care încă erau conștien-te. Unele dintre sursele de informație sunt înregistrările clandestine realizate de asociațiile de apărare a drepturilor animalelor - ele sunt într-un număr mare și sunt cât se poate de edificatoare. Eu însumi aș fi putut să umplu câteva cărți cu mărturiile muncitorilor - ar fi ieșit o enciclopedie a cruzimii.

Gail Eisnitz nu este departe de a fi creat o astfel de enciclopedie în cartea sa *Slaughterhouse*. Rezultatul a mai mult de zece ani de documentare, cartea

este plină de interviuri cu angajați care, puse cap la cap, reprezintă mai mult de două milioane de ore de experiență în abatoare; nicio altă lucrare de jurnalism investigativ nu a tratat atât de exhaustiv acest subiect.

O dată, pistolul de asomare¹¹ a fost stricat toată ziua, așa că muncitorii luau cuțitul și despicau ceafa vacii câtîncă era în picioare. Vacile cădeau la pământ, tremurând. Și ca să le facă să se miște, unii angajați le înjunghiau în spate. Le tăiau coada. Le băteau rău... Și vacile plângeau cu limba scoasă afară.

Mi-e greu să vorbesc despre asta¹². E foarte mult stres, foarte multă presiune. Știu că e oribil ce o să spun, dar odată am luat un baston [electric] și l-am băgat în ochii unei vaci. Și l-am ținut acolo câteva clipe.

Jos, în fosa în care se adună sângele¹³, se spune că mirosul sângelui te face agresiv. Și este adevărat. Atitudinea tipică este că dacă porcul te lovește cu piciorul, îl lovești și tu, ca să fii chit. Nu e suficient să-l omori. Trebuie să-l faci să sufere... îl lovești cu putere, îi rupi râtul, îl faci să se înece în propriul sânge. îi rupi gâtul. O dată, un porc fugea prin sală. S-a uitat la mine în sus în timp ce m-am apropiat de el, am luat cuțitul și - țac! - i-am scos ochiul. Porcul a început să guițe. Iar altă dată am luat cuțitul - e foarte ascuțit - și am tăiat râtul unui porc ca pe o felie de salam. Porcul a înnebunit câteva secunde. Apoi a stat acolo în fața mea, cu un aer puțin protestesc. Așa că am luat un pumn de sare și i l-am presărat pe rât. În momentul ăla a luat-o razna de-a binelea, dădea cu râtul peste tot. Mi-a mai rămas puțină sare pe mână - purtam o mănușă de cauciuc - și i-am vârât-o în anus. Săracul porc nu știa dacă să-și facă nevoile sau să orbească... Nu eram singurul care făcea chestii de genul ăsta. Un tip cu care am lucrat fugea după porci până îi facea să intre de vii în cuva cu apă fierbinte. Și toată lumea - șoferii care transportă animalele, personalul de serviciu - lovește porcii cu țevi de plumb. Toți știu ce se întâmplă acolo.

Aceste declarații tulburătoare sunt reprezentative pentru lucrurile pe care Eisnitz le-a descoperit în interviurile ei. Deși faptele descrise nu sunt sancționate de nimeni, n-ar trebui privite ca niște simple fapte izolate.

Anchetele sub acoperire au arătat de fiecare dată că angajații din fermele industriale, care muncesc în condiții pe care Human Rights Watch le numește drept „încălcări sistematice ale drepturilor omului”¹⁴, își descarcă deseori frustrările asupra animalelor sau se conformează ordinelor supervisorilor de a menține liniile de prelucrare în mișcare cu orice preț și fără să stea prea mult pe gânduri. Unii muncitori sunt literalmente sadici. Personal, n-am întâlnit o astfel de persoană. Am cunoscut câteva zeci de muncitori și sunt oameni de treabă, isteți și sinceri - încearcă să facă ce știu ei mai bine într-o situație >

f

imposibilă. Responsabilă e acea mentalitate din fermele industriale care face ca atât animalele, cât și „resursa umană” să fie privite ca niște mașini. Un muncitor descrie situația în felul următor:

Cel mai rău lucru¹⁵, mai rău chiar decât pericolul fizic, este suferința emoțională. Dacă lucrezi o anumită perioadă într-un abator, vei începe să ucizi animale fără să-ți mai pese. Privești în ochi un porc care merge la tăiere și-ți spui: „Doamne, animalul ăsta nu pare amenințător”. Poate că ai vrea să-l mângâi. Când am lucrat în zona de tăiere, s-au apropiat la un moment dat de mine niște porci care și-au frecat râțul de mine ca niște cățeluși. Două minute mai târziu a trebuit să-i ucid. I-am lovit cu o țeavă până au murit... Când lucram sus, în zona de eviscerare, puteam să-mi spun că lucrez la o linie de producție, că ajut la hrănirea oamenilor. Dar când lucram în zona de tăiere, nu hrăneam pe nimeni, doar ucideam animale.

Cât de frecvente trebuie să fie aceste acte de cruzime pentru ca o persoană onestă să nu le mai treacă cu vederea? Dacă ai ști că un animal dintr-o mie suferă din cauza unor acte de cruzime precum cele descrise mai sus, ai mai continua să consumi animale? Dar unul dintr-o sută? Sau unul din zece? Spre sfârșitul cărții *The Omnivore's Dilemma*¹⁶, Michael Pollan scrie: „[...] Trebuie să spun că o parte din mine invidiază claritatea morală a vegetarianului Totuși, o parte din mine îl și compătimentește. Visurile despre inocență nu sunt decât visuri; ele se bazează, de regulă, pe o negare a realității, care poate fi ea însăși o formă de trufie”.¹⁶ Pollan are dreptate când scrie că unele reacții emoționale pot să ne conducă spre o aroganță ruptă de realitate. Însă trebuie să-i compătimim pe cei care se străduiesc să

acționeze conform unui vis despre inocență? Pe de altă parte, cine e, de fapt, cel care neagă realitatea în această privință?

Când Temple Grandin a început să cuantifice prima dată abuzurile din abatoare a declarat că a fost martoră¹⁷ la „acte deliberate și constante de cruzime” la 32% dintre abatoarele din Statele Unite pe care le-a verificat în timpul vizitelor sale anunțate. E o statistică atât de șocantă, că a trebuit să citească de mai multe ori. Acte *deliberate* care se produc *în mod constant* în prezența unui *martor* în timpul unor audituri *anunțate*, deși abatoarele au avut posibilitatea să remedieze unele dintre cele mai grave probleme. Cum rămâne cu actele de cruzime care n-au fost observate? Dar cu accidentele, care probabil sunt un fenomen mult mai obișnuit?

Grandin a accentuat faptul că, pe măsură ce tot mai mulți comercianți au început să ceară audituri la abatoarele care le furnizează carne, condițiile s-au îmbunătățit, dar cât de mult? Analizând ultimul audit al abatoarelor avicole condus de National Chicken Council, Grandin a descoperit că 26% dintre abatoare comiteau acte de cruzime¹⁸ atât de grave încât ar fi *trebuit* să fie închise. (Un fapt neliniștitor este că însăși industria cărnii a considerat că rezultatele auditorilor sunt perfect acceptabile și a dat aprobare tuturor abatoarelor, chiar și celor în care păsările erau lovite⁹, aruncate la gunoi sau opărite de vii.) Potrivit celui mai recent audit desfășurat de Grandin în abatoarele de vaci, la aproape 25%^o dintre ele a constatat abuzuri atât de grave încât au fost descalificate automat (un exemplu de abuz care descalifică automat un abator este suspendarea unui animal conștient pe linia de prelucrare). În alte studii mai recente, Grandin a văzut muncitori dezmembrând vaci perfect conștiente²¹, vaci care se trezeau²² pe masa de tranșare și muncitori care le „împungeau în anus cu un baston electric”²³. Oare ce se întâmplă când nu îi verifică nimeni? Și cum rămâne cu toate celelalte abatoare - majoritatea -, care nici măcar nu acceptă să fie verificate?

Fermierii au pierdut - sau li s-a răpit - ocazia de a avea o relație directă și umană cu munca lor. Majoritatea nu mai sunt proprietarii animalelor, nu pot să-și aleagă metodele de lucru, nu li se permite să-și aplice cunoștințele și nu au altă soluție decât să recurgă la abatoarele industriale. Modelul industrial i-a înstrăinat nu doar de munca lor (care se rezumă la a hăcui,

tranșa, despica, străpunge și tăia animale), ci și de produsul muncii (o hrană nesănătoasă și dezgustătoare) și modul în care acesta este vândut (anonim și ieftin). Oamenii nu pot fi oameni (și cu atât mai puțin să aibă o comportare umană) în condițiile actuale din fermele și abatoarele industriale. Acesta este exemplul cel mai clar de alienare la locul de muncă din ziua de azi. Asta dacă nu pui la socoteală experiența animalelor.

4. O masă americană

Când vine vorba despre alimentație, n-ar trebui să ne păcălim în privința alegerilor morale pe care le putem face. Fermele tradiționale din toată America nu produc destui pui²⁴ nici măcar pentru a hrăni populația din Staten Island și nici destui porci pentru a da de mâncare New Yorkului, ce să mai vorbim de restul țării? Carnea etică este doar o promisiune, nu o realitate. Oricine susține în mod serios consumul etic de carne trebuie să aibă un regim bazat în cea mai mare parte pe legume, la ora actuală.

Se pare că un număr însemnat de oameni sunt tentați să sprijine în continuare fermele industriale, deși când este posibil, cumpără carne produsă în afara sistemului. Asta-i bine. Dar, dacă imaginația noastră morală nu poate să meargă mai departe de atât, e greu să fii optimist în privința viitorului. Niciun plan care include direcționarea unor sume de bani către fermele industriale nu va pune capăt acestui mod de a face agricultură. Cât de eficient ar fi fost boicotul autobuzelor din Montgomery dacă protestarii ar fi luat autobuzul de fiecare dată când le-ar fi fost incomod să n-o facă? Cât de eficientă ar fi o grevă dacă muncitorii ar anunța că s-ar întoarce la muncă când va deveni prea complicat pentru ei să protesteze? Dacă cineva crede că în această carte există afirmații care sugerează că e în regulă să cumperi carne produsă de surse alternative fără să renunți la carnea produsă în fermele industriale, ele au fost interpretate greșit.

Dacă intențiile noastre de a pune capăt agriculturii industriale sunt serioase, ar trebui să renunțăm să mai băgăm bani în buzunarele celor responsabili de astfel de abuzuri. Pentru unii, decizia de a ocoli produsele industriale va fi ușoară. Pentru alții va fi grea. Pentru cei cărora această decizie li se pare dificilă (cândva m-aș fi inclus în acest grup), întrebarea ultimă este dacă sacrificiul merită neplăcerea. Ce *știm*, în orice caz, este că această decizie va contribui la reducerea distrugerii pădurilor, la încetinirea încălzirii

globale, la ușurarea vieții persoanelor din zonele rurale din America, la reducerea poluării, la păstrarea rezervelor de petrol, la îmbunătățirea sănătății publice, la limitarea încălcărilor drepturilor omului și la eliminarea celor mai rele tratamente aplicate animalelor din istoria lumii. Ce nu știm însă ar putea fi la fel de important. Cum ar putea să ne schimbe *pe noi* înșine luarea unei astfel de decizii?

Lăsând la o parte schimbările materiale directe legate de refuzul agriculturii industriale, decizia de a mânca într-un mod atât de voluntar implică o forță cu un potențial incredibil. Ce fel de lume am crea dacă de trei ori pe zi ne-am exercita compasiunea și rațiunea când ne așezăm la masă, dacă am avea imaginația morală și voința pragmatică de a modifica cel mai fundamental act de consum? Tolstoi a spus cândva un lucru foarte profund - că între abatoare și câmpurile de luptă există o legătură. Sigur, nu ducem războaie fiindcă am ales să consumăm carne, iar unele războaie chiar merită duse. Apoi, Hitler era vegetarian²⁵. Dar compasiunea este un mușchi care se întărește exersându-l, iar exercițiul constant de a alege bunătatea în locul cruzimii ar putea să ne schimbe.

Ar putea părea naive încercările mele de a-i convinge pe ceilalți să comande o chiftea de pui sau un hamburger vegetarian în locul unora obișnuite. Pe de altă parte, ar fi fost o idee fantastică ca în anii 1950 să vină cineva să-ți spună că restaurantul pe care-l frecventezi sau locul unde stai în autobuz pot să ajute în lupta contra rasismului. La fel, ar fi fost o idee minunată dacă la începutul anilor 1970, înainte de campaniile lui Cesar Châvez pentru drepturile angajaților, cineva ți-ar fi spus că refuzul de a mânca struguri putea fi o formă de luptă contra exploatării muncitorilor sezonieri din agricultură. Oricât de îndepărtat de realitate pare acest punct de vedere, când privești lucrurile cu atenție îți dai seama că tocmai alegerile noastre de zi cu zi sunt cele care modelează lumea. Când primii coloniști ai Americii au hotărât să organizeze Tea Party din Boston, s-au eliberat forțe suficient de puternice pentru a crea o națiune. A decide ce să mănânci (și ce să arunci peste bord) reprezintă actul fondator al producției și consumului care îi modelează pe toți ceilalți. A alege să mănânci legume sau carne, a alege tradiția în locul industriei nu schimbă lumea, dar a ne educa pe noi înșine, pe copiii noștri, comunitățile noastre locale și națiunea noastră să aleagă conștiința, în locul comodității, ar putea să o facă. Decizia cu privire la ce

mănânci e una dintre cele mai mari oportunități de a trăi în conformitate cu propriile valori - sau de a le nesocoti. Și vom trăi în conformitate cu valorile noastre sau le vom trăda nu doar ca indivizi, ci ca națiune.

Avem tradiții mai importante decât căutarea unor produse ieftine. Martin Luther King Jr. a scris cu pasiune despre vremurile în care „cineva trebuie să adopte o poziție care nu este nici sigură, nici politică și nici populară”.²⁶ Uneori trebuie să luăm o decizie fiindcă „propria noastră conștiință ne spune că este corectă”. Cuvintele celebre ale lui King și lupta sindicatului United Farm Workers al lui Chăvez fac parte în aceeași măsură din moștenirea noastră. Am putea fi tentați să afirmăm că mișcările de justiție socială nu au nimic de-a face cu situația din fermele industriale. Opresiunea umană nu e totuna cu abuzul animalelor. King și Chăvez au luptat în numele suferințelor umanității, nu al suferinței puilor de găină sau împotriva încălzirii globale. Da, într-adevăr. Cineva ar putea să critice sau chiar să fie indignat de comparația pe care o sugerează faptul că i-am citat, dar merită să ne amintim că Cesar Chăvez și Coretta Scott King, soția lui King, erau vegani, la fel ca fiul lui King, Dexter. Ar însemna să interpretăm moștenirea culturală a lui Chăvez și a lui King - și a Americii înseși - într-un mod prea restrictiv dacă am presupune că ea n-ar putea să inspire revolta împotriva abuzurilor comise asupra animalelor.

5. Masa planetară

Data viitoare când te așezi la masă, încearcă să-ți imaginezi că ești alături de alte nouă persoane și că împreună reprezentați toți oamenii de pe planetă. Organizați pe națiuni, doi dintre comesenii tăi sunt chinezi, doi sunt indieni și un al cincilea reprezintă toate celelalte țări din nord-estul, sudul și centrul Asiei. Al șaselea reprezintă națiunile din sud-estul Asiei și Oceania, al șaptelea, Africa Subsahariană, al optulea reprezintă națiunile care au mai rămas în Africa și Orientul Mijlociu, iar al nouălea - Europa. Tu ești ultimul rămas, cel care reprezintă națiunile din America de Nord, de Sud și Centrală.

Dacă scaunele ar fi ocupate în funcție de limba nativă, doar vorbitorii de chineză ar avea propriul lor reprezentant. Vorbitorii de engleză și spaniolă ar trebui să împartă împreună un scaun.

Dacă organizarea s-ar face după religie²⁷, trei ar fi creștini, doi musulmani și trei ar practica budismul, religii tradiționale chinezești sau hinduismul. Alți doi ar practica alte tradiții religioase sau ar fi nonreligioși. (Comunitatea evreiască, din care fac parte și care este mai mică decât marja de eroare din recensământul din China, n-ar putea ocupa nici măcar un sfert de scaun.)

Dacă organizarea s-ar face în funcție de hrană, o persoană ar fi subnutrită²⁸, iar două ar fi obeze. Mai mult de jumătate ar avea o dietă vegetariană²⁹, dar acest număr e într-o continuă scădere. Vegetarienii stricți și veganii³⁰ ar ocupa un singur loc la masă. Când unul dintre meseni se întinde după un ou, o bucată de carne de pui sau una de porc, în mai mult de jumătate din cazuri³¹ simt produse în ferme industriale. Dacă tendințele actuale continuă³² încă 20 de ani, această proporție va fi valabilă și pentru carnea de vită și cea de oaie.

[1](#)

în engleză, în original, *stock options* (n.t.).

[2](#)

în traducere aproximativă: „Comitetul științific veterinar” (n.t.).

[3](#)

Conservatorismul social este o ideologie care susține păstrarea valorilor și a ideilor tradiționale despre lume și viață (n.t.).

[4](#)

în traducere aproximativă: „Metode umane de sacrificare a animalelor” (n.t.).

[5](#)

Mayflower a fost corabia care i-a transportat, în 1620, pe așa-numiții „părinți ai pelerinajului” din centrul Angliei în America de Nord (n.t.).

[6](#)

Imitație vegetariană de carne de curcan (n.t.).

[7](#)

Carte apărută și în limba română cu titlul *Dilema omnivorului*, traducere de Dan Crăciun, Editutura Publica, 2017.

Dacă organizarea s-ar face în funcție de populația dintr-o anumită țară, Statele Unite nici măcar n-ar primi un loc la masă, dar, dacă s-ar lua în calcul cantitatea de mâncare consumată, ar ocupa undeva între două și trei scaune. Suntem nația căreia îi place cel mai mult să mănânce, iar când ne schimbăm regimul alimentar, se schimbă întreaga lume.

M-am limitat în principal la a discuta despre modul în care alegerile noastre alimentare afectează ecologia planetei și viețile animalelor, dar aș fi putut la fel de bine să mă axez pe alte subiecte: sănătatea publică, drepturile muncitorilor, dispariția comunităților rurale sau sărăcia globală - domenii profund afectate de agricultura industrială. Firește, agricultura industrială nu este cauza tuturor relelor lumii, dar este incredibil cât de multe probleme se intersectează în acest punct. Aș face următoarea remarcă - cei ca tine și ca mine *pot* să aibă o influență asupra agriculturii industriale, oricât de improbabil este acest lucru. Nimeni nu se poate îndoii la modul serios totuși de influența pe care o au consumatorii din Statele Unite asupra practicilor de creștere a animalelor la nivel global.

Sunt conștient că poate părea stranie afirmația că fiecare poate fi la originea unei schimbări pe plan social. Realitatea este mult mai complicată, bineînțeles. Ca un „consumator solitar”, deciziile tale nu vor schimba ele însele cu nimic agricultura industrială. Pe de altă parte, în caz că nu îți cumperi mâncarea în secret și nu o mănânci închis într-un dulap, atunci nu mănânci singur. Când mâncăm, suntem fii și fiice, suntem familii, comunități, generații, națiuni și, din ce în ce mai mult, suntem o planetă. Chiar dacă am vrea, n-am putea să eliminăm influența pe care o avem asupra celorlalți prin felul în care ne hrănim.

La fel cum ar spune oricine care practică vegetarianismul de mai mulți ani, această alegere alimentară poate avea o surprinzătoare influență asupra felului în care se hrănesc cei din jur. Organizația care reprezintă restaurantele din America, National Restaurant Association, a recomandat fiecărui restaurant de țară să aibă cel puțin o specialitate vegetariană în meniu. De ce? Răspunsul este simplu: sondajele lor arată că mai mult de o treime dintre operatorii de restaurante³³ au înregistrat o creștere a cererii pentru specialitățile vegetaria-ne. O revistă importantă din acest domeniu, *Nation's Restaurant News*, îi sfătuiește pe proprietarii de restaurante să

„adauge în meniu specialități vegetariene sau vegane. în acest mod s-ar oferi clienților feluri mai puțin scumpe, iar în al doilea rând s-ar evita situația în care un client nu ar mai dori să 9

între în restaurantul dumneavoastră. De obicei, dacă dintr-un grup face parte un vegetarian, el va fi cel care va decide unde se va lua masa.”³⁴

Milioane și milioane de dolari sunt cheltuite pe campanii publicitare pentru ca noi să vedem în filme oameni care beau lapte sau mănâncă carne de vită (și alte milioane sunt cheltuite pentru ca spectatorul să vadă că actorul are în mână o sticlă de Coca-Cola sau de Pepsi). National Restaurant Association nu face aceste recomandări, iar corporațiile nu cheltuie milioane pe plasarea de produse doar pentru ca noi să fim mândri de influența pe care o exercităm asupra celor din jurul nostru. Ei recunosc pur și simplu că a mânca este un act social.

Când luăm furculița în mână, e ca și cum ne-am instala într-un anumit loc. Stabilim într-un fel sau altul o relație cu animalele de la ferme, cu fermierii, cu economiile naționale și cu piețele globale. Când nu luăm nicio decizie - când mâncăm „la fel ca toți ceilalți” - înseamnă că luăm cea mai simplă decizie, una care devine tot mai problematică. Fără îndoială, în cele mai multe locuri și în cele mai multe perioade istorice a fost probabil o idee bună să-ți alegi dieta în acest mod. în prezent, a mânca la fel ca toată lumea înseamnă să mai adaugi un pai pe spinarea cămilei. Un singur pai nu îi va rupe spatele, dar acțiunea se va repeta în fiecare zi din viața noastră, și poate în fiecare zi din viața copiilor noștri și a copiilor copiilor noștri...

Felul cum sunt dispuse scaunele și ceea ce se servește la masa noastră globală se schimbă. Cei doi chinezi care stau la masă au de patru ori mai multă carne³⁵ în farfuriile lor decât în urmă cu câteva decenii - iar cantitatea de carne continuă să crească. între timp, cele două persoane care nu au acces la apă potabilă se uită chiorâș la chinezi. în prezent, produsele de origine animală reprezintă³⁶ doar 16% din dieta chinezilor, dar fermele agricole sunt responsabile de peste 50% din consumul total de apă din China - și asta într-o perioadă în care deficitul de apă din această țară este deja un motiv serios de îngrijorare la nivel global. Persoana disperată de la masa noastră care se luptă să obțină suficientă hrană ar putea să se

îngrijoreze și mai tare - și pe bună dreptate - văzând cum restul lumii se apropie tot mai mult de nivelul consumului de carne al americanilor, ceea ce îi îngreunează eforturile de a obține cerealele care sunt vitale pentru supraviețuirea sa. Un consum mai mare de carne înseamnă o cerere mai mare de cereale și mai multe mâini care se luptă pentru ele. În anul 2050, animalele din fermele din întreaga lume³⁷ vor consuma la fel de multă hrană cât consumă patru miliarde de oameni. Tendințele arată că, în loc de un singur mesean înfometat³⁸, la masa noastră s-ar putea să avem doi (și cu 270 000 mai mulți oameni care vor suferi zilnic de foame). Asta se va întâmpla aproape cu certitudine, dacă ținem cont de faptul că persoanele obeze vor avea un loc în plus la masă³⁹. E ușor să ne imaginăm un viitor apropiat în care majoritatea scaunelor de la masa globală vor fi ocupate fie de obezi, fie de oameni subnutriți.

Dar lucrurile nu trebuie să stea așa. Pentru a spera într-un viitor mai bun și pentru a face ceva în privința asta cel mai bine ar fi să știm cât de rău ar putea să fie viitorul.

Din punct de vedere rațional, creșterea animalelor în ferme industriale este ceva greșit, sub toate aspectele. Din tot ceea ce am citit și din toate discuțiile pe care le-am avut, n-am găsit încă niciun argument credibil în favoarea sa. Însă a te hrăni nu e ceva rațional. Hrana este o chestiune de cultură, obiceiuri și identitate. Unii privesc cu resemnare această formă de naționalitate. Alegerile alimentare se aseamănă cu alegerile vestimentare sau cu preferințele în materie de stil de viață prin aceea că nu sunt rezultatul reflecției cu privire la felul cum ar trebui să trăim. Și sunt de acord că problemele pe care le ridică hrana, proliferarea aproape infinită a semnificațiilor sale, transformă actul hrănirii - și în special consumul de animale - într-o problemă spinoasă. Unii activiști cu care am discutat s-au arătat nedumeriți și frustrați de distanța dintre felul în care oamenii gândesc și alegerile lor alimentare. Îi înțeleg, dar mă întreb totodată dacă nu cumva aspectul irațional al hranei este elementul său cel mai promițător.

Hrana nu se rezumă niciodată la un calcul pentru a ști care regim presupune un consum mai mic de apă sau mai puțină suferință. Și poate că acesta reprezintă un motiv suficient să sperăm că ne-am putea schimba. Pe de o parte, agricultura industrială ne cere să renunțăm la conștiință în favoarea

unor dorințe de moment. Dar, pe de altă parte, abilitatea de a respinge sistemul poate fi chiar ceea ce ne dorim mai mult.

Am ajuns să cred că dezastrul reprezentat de agricultura industrială nu este cauzat doar de ignoranță - contrar a ce spun activiștii, nu a apărut din cauză că „oamenii nu sunt la curent cu faptele”. Sigur, e una dintre cauze. Am introdus în această carte o mulțime de informații pentru că ele reprezintă un punct de plecare necesar. Și am prezentat câteva informații științifice despre efectul alegerilor noastre alimentare de zi cu zi. Nu spun că n-ar trebui să ținem cont de rațiune când acționăm, însă a fi om, a fi uman, e mai mult decât un exercițiu de gândire. A reacționa la sistemul pe care-l reprezintă fermele industriale implică o capacitate de empatie care merge dincolo de simpla informație, dincolo de opoziția dintre dorință și gândire, adevăr și mit, om și animal.

Agricultura industrială se va prăbuși într-o bună zi, pentru că din punct de vedere economic e un sistem absurd. Acest mod de a face agricultură nu este, pur și simplu, viabil. Pământul se va debarasa în cele din urmă de fermele industriale la fel ca un câine care se scutură de purici; singura întrebare este dacă se va scutura și de noi. >

Când cineva abordează chestiunea consumului de animale se eliberează forțe neașteptate în lume. Întrebările care se pun declanșează emoții profunde. Dintr-un anumit punct de vedere, carnea nu este decât unul dintre produsele pe care le consumăm, la fel ca șervețelele de hârtie sau vehiculele 4x4. Dar dacă ai încerca să schimbi obiceiul de a folosi șervețele de hârtie la Ziua Recunoștinței - și dacă ai face asta într-un mod bombastic, cu o predică despre imoralitatea unui producător sau altul de șervețele -, cei din jur o să ridice din umeri. Pe de altă parte, dacă aduci în discuție posibilitatea unei Zile a Recunoștinței vegetariene, cu siguranță i-ai face pe cei din jurul mesei să exprime opinii foarte subiective - ca să nu spun mai mult. Problema consumului de animale atinge o coardă sensibilă care rezonază cu conștiința de sine - amintirile, dorințele și valorile noastre. Aceste asocieri subiective sunt potențial controversa-

bile, potențial amenințătoare, potențial motivante și întotdeauna pline de semnificație. Hrana este importantă, animalele sunt importante, iar consumul de animale este și mai important. Problema consumului de

animale depinde, la urma urmei, de percepția pe care o avem fiecare despre ce înseamnă să atingi un ideal pe care l-am numit, poate în mod incorect, „a fi om”.

6. Prima Zi a Recunoștinței din copilăria lui

Pentru ce sunt recunoscător de Ziua Recunoștinței? Copil fiind, primul bob de porumb pe care l-am pus din farfurie pe masă era un simbol al recunoștinței pentru sănătatea mea și a familiei mele. O alegere ciudată pentru un copil. Pe de o parte, explicația ar fi că dispariția unei mari părți din arborele nostru genealogic apăsa asupra conștiinței mele, iar pe de altă parte se poate să fi contat cuvintele bunicii mele, care spunea mereu „Trebuie să fii sănătos”, cuvinte care sunau cumva acuzator - „Nu ești sănătos, dar ar trebui să fii”. Indiferent care ar fi explicația alegerii mele, pentru mine, copil fiind, sănătatea nu era un dat natural, un lucru pe care să te poți baza. (Cei mai mulți dintre copiii și nepoții supraviețuitorilor Holocaustului au devenit doctori, și nu doar din cauza salariului și al prestigiului unei astfel de profesii.) Următorul bob de porumb pe care l-am pus pe masă simboliza fericirea mea. Următorul îi simboliza pe cei dragi mie - familia, bineînțeles, dar și prietenii. Iar cele trei boabe de porumb simbolizează și azi aceleași lucruri - sănătatea, fericirea și pe cei dragi. Numai că acum nu îmi mai exprim recunoștința pentru sănătatea și fericirea mea și pentru cei dragi. Asta se va schimba, poate, când fiul meu va fi suficient de mare pentru a lua parte la ritual. Între timp însă îmi exprim recunoștința pentru, prin și în numele lui.

Cum poate fi Ziua Recunoștinței un mijloc pentru exprimarea celei mai sincere recunoștințe? Ce ritualuri și simboluri ar putea facilita formarea unui sentiment de gratitudine pentru sănătatea și fericirea ta și a celor dragi?

Sărbătorim această zi împreună, ceea ce pare logic. Și nu doar că ne adunăm laolaltă, mâncăm împreună. Lucrurile nu au stat întotdeauna așa. Inițial, guvernul federal a promovat Ziua Recunoștinței ca zi de post, și așa a fost sărbătorită decenii la rând. Benjamin Franklin⁴⁰ - pe care îl consider un fel de patron al acestei sărbători - a povestit că „un fermier înțelept” ar fi spus că ospățul „se potrivește mai bine cu recunoștința”. Părerea acelui fermier, pe care cred că Franklin l-a inventat, reprezintă în prezent convingerea unei națiuni.

Din punct de vedere istoric, faptul că ne-am produs propria hrană a contribuit semnificativ la a ne defini ca americani, și nu supuși ai unor puteri europene. În timp ce alte colonii aveau nevoie de importuri masive de hrană pentru a supraviețui, imigranții americani de la începuturi, cu ajutorul amerindienilor⁴¹, au reușit să se susțină aproape în întregime singuri. Hrana nu este atât un simbol al libertății, cât mai degrabă condiția sa esențială. De Ziua Recunoștinței consumăm alimente > > 9

9

care se găsesc aici, în America, ca o recunoaștere a acestui fapt. Sub mai multe aspecte, Ziua Recunoștinței stabilește un ideal american de consum etic. Masa de Ziua Recunoștinței este actul fondator al consumului conștient în America.

Dar ce se poate spune despre hrana cu care ne ospătăm? Are sens ceea ce consumăm?

Cu excepția unui număr neglijabil, cele 45 de milioane de curcani care ajung pe mesele noastre de Ziua Recunoștinței sunt nesănătoși, nefericiți și - sună aproape a eufemism - neubiți. Putem să avem păreri diferite în ceea ce privește locul curcanului pe masa de Ziua Recunoștinței, dar putem să cădem de acord asupra celor trei aspecte.

Curcanii de azi, cu toate că sunt animale insectivore, sunt supuse unui regim extrem de artificial care include „carne, rumeguș, deșeuri de tăbăcărie”⁴² și altele asemenea - ar părea de necrezut dacă n-ar exista o mulțime de dovezi în acest sens. Ținând cont de cât de vulnerabili sunt curcanii în fața bolilor, aceste animale sunt printre cele mai nepotrivite pentru a fi crescute într-o fermă industrială. Prin urmare, li se dau mai multe antibiotice. Iar asta face, mai departe, ca aceste medicamente indispensabile să fie mai puțin eficiente în cazul oamenilor. În mod direct, curcanii de pe mesele noastre îngreunează tratamentul bolilor umane.

Nu este responsabilitatea consumatorului să știe ce este crud și ce este bun, ce este distructiv pentru mediu și ce este sustenabil. Alimentele obținute prin metode pline de cruzime și care sunt distructive pentru mediu ar trebui să fie declarate ilegale. Nu ar trebui să avem posibilitatea să cumpărăm jucării care conțin vopsea cu plumb, aerosoli cu clorofluorocarburi sau

medicamente care au efecte secundare nespecificate. Și n-ar trebui să putem cumpăra animale crescute în ferme industriale.

Oricât de mult am încerca să uităm sau să ignorăm acest lucru, știm că în agricultura industrială se folosesc practici inumane. Și că există ceva care ar trebui să conteze într-un mod esențial, fundamental, în legătură cu existența pe care le-o hărăzim ființelor care depind de noi. Modul în care ne raportăm la agricultura industrială este, la urma urmei, un test pentru felul în care ne raportăm față de cei care sunt vulnerabili, față de străini, față de cei care nu au voce - este un test al modului în care reacționăm când nimeni nu ne obligă să ne comportăm într-un fel sau altul.

Istoricii spun o poveste despre Abraham Lincoln care, pe când se întorcea de la Springfield la Washington, i-a obligat pe toți cei care-l însoțeau să se oprească și să ajute niște mici

păsări pe care le-a văzut că sufereau. Când a fost dojenit de ceilalți, el le-a dat un răspuns destul de simplu: „N-aș fi putut să dorm noaptea dacă aș fi lăsat bieții pui pe pământ, în loc să-i înapoiez mamei lor”.⁴³ El n-a pledat (deși ar fi putut să o facă) pentru valoarea morală a păsărilor, a valorii intrinseci a existenței lor, pentru ecosistem sau pentru Dumnezeu. În schimb, a spus, destul de simplu, că, odată ce acele păsări suferinde i-au atras privirea, a simțit o responsabilitate morală. N-ar fi fost el însuși dacă si-ar fi continuat drumul. Lincoln a fost un f

om extrem de inconsecvent și, bineînțeles, s-a întâmplat mai des să mănânce păsări decât să le ajute. Dar când s-a confruntat cu suferința unor creaturi, el a reacționat.

Indiferent că stau la masa globală cu familia mea sau cu conștiința mea, agricultura industrială nu mi se pare doar ceva nerezonabil. Fermele industriale mi se par profund inumane. Dacă aș accepta să mă hrănesc cu produsele fermelor industriale - pe mine și familia mea - și în acest mod le-aș susține cu banii mei, n-aș mai fi eu însumi, nepotul bunicii mele și fiul tatălui meu.

Și tocmai *asta* voia să spună bunica mea când spunea: „Dacă nu contează nimic pentru tine, atunci nu mai e nimic de salvat”.

Mulțumiri

Editura Little, Brown a fost căminul perfect pentru mine și cartea mea. Vreau să-i mulțumesc lui Michael Pietsch pentru că a avut încredere oarbă în *Eating Animals* încă de la început; lui Geoff Shandler, pentru viziunea, precizia și umorul lui; lui Liese Mayer, pentru ajutorul ei eclectic și însemnat; și lui Michelle Aielli, Amanda Tobier și Heather Fain pentru deschiderea, energia și creativitatea lor inepuizabile.

Lori Glazer, Bridget Marmion, Debbie Engel și Janet Silver m-au încurajat enorm să scriu *Eating Animals* când cartea era doar o idee și nu cred că as fi avut încrederea să lucrez la un >

9

proiect atât de nefamiliar mie dacă n-aș fi avut parte de un ajutor ca al lor.

Mi-ar fi imposibil să-i numesc pe toți cei care și-au împărtășit cunoștințele și experiența cu mine, dar în special le datorez mulțumiri lui Diane și Marlene Halverson, Paul Shapiro, Noam Mohr, Miyun Park, Gowri Koneswaran, Bruce Freidrich, Michael Greger, Bernie Rollin, Daniel Pauly, Bill și Nicolette Niman, Frank Reese, familiei Fantasma, Jonathan Balcombe, Gene Baur, Patrick Martins, Ralph Meraz, celor de la League of Independent Workers din San Joaquin Valley, dar și fermierilor care mi-au cerut să rămână anonimi.

Danielle Krauss, Matthew Mercier, Tori Okner și Johanna Bond m-au ajutat în etapa de documentare (și în ordonarea datelor obținute) în ultimii trei ani și s-au dovedit a fi niște colaboratori indispensabili.

Cunoștințele juridice ale lui Joseph Finnerty mi-au dat încrederea necesară pentru a-mi face cunoscute cercetările.

Mulțumită lui Betsy Uhrig, care a identificat o mulțime de greșeli, mai mari și mai mici, această carte este mai bună și mai precisă - greșelile rămase sunt în întregime ale mele.

Titlurile de la începutul fiecărui capitol îi aparțin lui Tom Manning și oferă datelor statistice un caracter urgent și o intensitate pe care numerele, singure, n-ar fi reușit să o transmită. Viziunea lui m-a ajutat enorm.

Ben Goldsmith, de la Farm Forward, mi-a oferit un ajutor inestimabil, iar munca lui în promovarea agriculturii tradiționale este o sursă de inspirație.

Ca întotdeauna, Nicole Aragi a fost un prieten atent, un cititor atent și cel mai bun agent cu putință.

În periplul meu în agricultura industrială am fost însoțit de Aaron Gross. Pentru mine, a fost în același timp un Chewbacca, un Bullwinkle și un Jimmy Cricket. Mai mult decât orice, a fost un partener de discuții extrem de competent și, deși cartea de față este mărturia unei căutări extrem de personale, n-aș fi putut să fac nimic fără el. Când scrii despre consumul de carne, trebuie să ții cont nu numai de cantitatea uriașă de date statistice, ci și de faptul că ele descriu o istorie culturală și intelectuală complexă. Mulți oameni inteligenți au scris deja despre acest subiect - de la filosofi antici până la oamenii de știință contemporani. Sprijinul lui Aaron m-a ajutat să ofer mai multe perspective asupra acestui subiect, să largesc orizonturile cărții și să sap mai adânc în investigațiile mele. A fost nici mai mult, nici mai puțin decât partenerul meu. Se spune deseori că asta sau cealaltă n-ar fi fost posibile fără ajutorul lui cutare sau cutare. Dar, în cel mai literal sens cu putință, n-aș fi vrut și n-aș fi putut să scriu această carte fără ajutorul lui Aaron. Are o minte sclipitoare, este un susținător pasionat al unui sistem mai uman și înțelept de a face agricultură și este un prieten de nădejde.

Note

Povesti >

i. **Americanii mănâncă:** Am generalizat pe baza informațiilor oferite de François Couplan și James Duke în cartea lor, *The Encyclopedia of Edible Plants of North America* (Keats Publishing, 1998, Conneticut); „Edible Medicinal and Useful Plants for a Healthier World”, *Plants for a Future*, http://www.pfaf.org/leaflets/edible_uses.php (accesat în 10 septembrie 2009).

2. **Deși în jur de 99% din carnea consumată:** Acestea sunt propriile mele calcule bazate pe cele mai actuale date disponibile. Numărul găinilor crescute pentru carne este mai mare decât numărul oricărui alt animal din fermele industriale. Aproape toate găinile de carne sunt crescute în ferme industriale. Iată procentele de animale din fermele industriale:

Găini crescute pentru carne: 99,94% (conform recensământului din 2007 și reglementările EPA).

Găini crescute pentru ouă: 96,57% (conform recensământului din 2007 și reglementările EPA).

Curcani: 97,43% (conform recensământului din 2007 și reglementările EPA).

Porci: 95,41% (conform recensământului din 2007 și reglementările EPA).

Vaci crescute pentru carne: 78,2% (raport din 2008 publicat de NASS).

Vaci crescute pentru produse lactate: 60,16% (conform recensământului din 2007 și reglementările EPA).

Totul sau nimic ori altceva

1. **Linii industriale moderne de pescuit:** A se vedea nota 132 de la Capitolul 6.

2. **Aproximativ 63% dintre familiile din America:** un recensământ al American Pets Products Manufacturers Association (APPMa), 2007-2008, așa cum este citat în S.C. Johnson, „Photos: Americans Declare Love for Pets in Național Contest”, Thomson Reuters, 15 aprilie 2009, <http://www.reuters.com/article/pressRelease/idUSi27052+i5Apr-2009+PRN200904i5> (accesat 5 iunie 2009).

3. **Obiceiul de a deține animale de companie:** Keith Vivian Thomas, *Man and the Natural World: A History of the Modern Sensibility*, Pantheon Books, New York, 1983, p. 119.

4. **34 de miliarde de dolari în fiecare an cu întreținerea animalelor de casă:** „Pets in America”, PetsinAmerica.org, 2005, <http://www.petsinamerica.org/thefuture-ofpets.htm> (accesat 5 iunie 2009). Notă: Proiectul „Pets în America” este „prezentat ca având legătură cu” expoziția Pets în America de la McKissick Museum, de la University of South Carolina.

5. **răspândirea obiceiului de a deține animale de companie:** Thomas, *Man and the Natural World*, p. 119.

6. **Își va electrocuta copiii:** „Coșmarul meu cel mai mare e că unul dintre copii vine la mine și îmi spune că este vegetarian. Cred că l-aș electrocuta.” Articol scris de Victoria Kennedy, cu titlul „Gordon Ramsay’s Shocking Recipe for Raising Kids”, *Daily Mirror*, 25 aprilie 2007, <http://www.mirror.co.uk/celebs/news/2007/04/25/gordon-ramsay-s-shocking-recipe-for-raising-kids-115875-18958425/> (accesat 9 iunie 2009).

7. **Își mănâncă uneori câinii:** „Anchetele arată că în acea regiune carnea de câine reprezintă un aliment prețuit.” Citatul apare în „Dog meat, a delicacy in Mizoram”, *The Hindu*, 20 decembrie 2004, <http://www.hindu.com/2004/12/20/stories/2004122003042000.htm> (accesat 9 iunie 2009).

8. **în mormintele din secolul al IV-lea:** „Desenele de pe pereții mormintelor din secolul al IV-lea din Regatul Koguryo înfățișează câinii uciși pentru carne, alături de porci și oi.” Rolf Potts, „Man Bites Dog”, Salon.com, 28 octombrie 1999, <http://www.salon.com/wlust/feature/i998/10/28feature.html> (accesat 30 iunie 2009).

9. **caracterul sino-coreean:** Ibid.

10. **Romanii mâncau:** Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, University of Virginia Press, Charlottesville, 1979, p. 168.

11. **indienii Dakota se delectau:** Hernân Cortes, *Letters from MexicOj* în traducerea lui Anthony Pagden, Yale University Press, New Haven, Connecticut, 1986, volumul 103, p. 398.

12. **până nu demult hawaienii consumau:** S. Fallon și M.G. Enig, „Guts and Grease: The Diet of Native Americans”, fundația Weston A. Price, 1 ianuarie 2000, http://www.westonaprice.org/traditional_diets/native_americans.html (accesat 23 iunie 2009).

13. **Câinele mexican fără păr:** Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, volumul 168, p. 176.

14. **Căpitanul Cook a mâncat și el carne de câine:** Captain James Cook, *Explorations of Captain James Cook in the*

Pacific: As Told by Selections of His Own Journals, 1768-1779, editare de Grenfell Price, Dover Publications, Mineola, New York, 1971, p. 291.

15. **în ziua de azi:** „Philippines Dogs: Factsheets”, Global Action NetWork, 2005, <http://www.gan.ca/campaigns/philippines+dogs/factsheets.en.html> (accesat 7 iulie 2009); „The Religious History of Eating Dog Meat”, dog-meattrade.com, 2007, <http://www.dogmeattrade.com/facts.html> (accesat 7 iulie 2009).

16. în China sau Coreea, este considerată un medicament: Kevin Stafford, *The Welfare of Dogs*, Springer, New York, 2007, p. 14.

17. în Nigeria e un afrodisiac: Senan Murray, „Dogs’ dinners prove popular in Nigeria”, *BBC News*, 6 martie 2007, <http://news.bbc.co.Uk/1/hi/world/africa/6419041.stm> (accesat 23 iunie 2009).

18. Secole la rând, chinezii: Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, volumul 168.

19. iar în multe țări europene: Ibid., 173.

20. trei-patru milioane de câini și de pisici: Humane Society of the United States, „Pet Overpopulation Estimates”, http://www.hsus.org/pets/issues_affecting_our_pets/pet_overpopulation_and_ownership_statistics_hsus_pet_overpopulation_estimates.html.

21. Numărul de câini și pisici eutanasiate este de două ori mai mare: „Animal Shelter Euthanasia”, American Humane Association, 2009, <http://www.americanhumane.org/about-us/newsroom/fact-sheets/animal-shelter-euthanasia.html> (accesat 23 iunie 2009).

22. Tocăniță de câine: „Ethnic Recipes: Asian and Pacific Island Recipes: Filipino Recipes: Stewed Dog (Wedding Style)”, Recipe Source, <http://www.recipesource.com/ethnic/asia/filipino/oo/recoooi.html> (accesat 10 iunie 2009).

23. peste 31 000 de specii: impresionantul site Fishbase.org cataloghează 31 200 de specii cunoscute sub 276 500 de nume pe tot globul. Fishbase, 15 ianuarie 2009, [http:// www.fishbase.org](http://www.fishbase.org) (accesat 10 iunie 2009).

24. Mă număr printre cei: „Aproape toate femeile care au răspuns la chestionar (99%) au declarat că vorbesc frecvent cu animalele lor de companie (prin comparație cu 95% dintre bărbați) și un procent

uimitor de 93% dintre femei consideră că animalele lor comunică cu ele (prin comparație cu 87% dintre bărbați).” „Man’s Best Friend Actually Woman’s Best Friend; Survey Reveals That Females Have Stronger Affinity for Their Pets Than Their Partners”, *Business Wire*, 30 martie 2005, http://findarticles.com/particles/mi_moeIN/is_2005_March_30/ai_1113489499/ (accesat 10 iunie 2009).

25. **percep sunete de la o distanță de până:** „Puietul de pește urmărește pârâitul și fâsâitul unui recif de corali pentru a-l identifica. De exemplu, pot să identifice sunetul ca de slănină care se prăjește pe care-l fac creveții de la 20 de kilometri depărtare.” „Fish Tune Into the Sounds of the Reef”, *New Scientist*, 16 aprilie 2005, <http://www.newscientist.com/article/mg18624956.300-fish-tune-into-the-sounds-of-the-reef.html> (accesat 23 iunie 2009).

26. **Puterea lor este atât de mare:** Richard Ellis, *The Empty Ocean*, Island Press, Washington, DC, 2004, p. 14. Ellis îl citează pe Robert Morgan, *World Sea Fisheries*, Pitman, New York, 1955, pp. 106.

27. **„dacă este posibil”:** J.P. George, *Longline Fishing*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma, 1993, p. 79.

28. **Pe vremuri:** Ellis, *The Empty Ocean*, volumul 14, p. 222.

29. **o industrie de peste 140 de miliarde de dolari:** „Pe lângă cele 142 de miliarde de dolari obținuți din vânzări, industria mai generează alte milioane de dolari din bunuri și servicii, inclusiv locuri de muncă în ambalare, transport, producție și comerț. American Meat Institute, „The United States Meat Industry at a Glance: Feeding Our Economy”, meatAMI.com, 2009, <http://www.meatami.com/ht/d/sp/i/47465/pid/47465/#feedingoureconomy> (accesat 29 mai 2009).

30. **care ocupă aproape o treime din uscatul planetei:** Food and Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative, „Livestock’s Long Shadow:

Environmental Issues and Options”, Roma, 2006, xxi,
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/oio/ao7oie/ao7oieoo.pdf> (accesat 11 august 2009).

31. modifică ecosisteme oceanice: Sănătatea unui ocean nu este ușor de măsurat, dar datorită unui nou instrument statistic numit Marine Trophic Index (MTI), oamenii de știință pot acum să obțină un instantaneu al vieții oceanului. Nu este o imagine foarte plăcută. Să ne imaginăm că fiecărei viețuitoare din ocean i se atribuie un anumit „nivel trofic”, cuprins între 1 și 5, un semn al locului ei în lanțul trofic. Numărul 1 este atribuit plantelor, din moment ce ele formează baza rețelelor de hrană marină. 9

Nivelul trofic numărul 2 este atribuit viețuitoarelor care 9

se hrănesc cu plante, cum ar fi micile animale cunoscute sub numele de plancton. Viețuitoare care se hrănesc cu plancton se situează pe nivelul trofic numărul 3 și așa mai departe. Prădătorii marini cei mai periculoși se situează pe nivelul trofic numărul 5. Dacă am putea număra toate viețuitoarele din ocean și să le atribuim un număr, am

putea calcula un nivel trofic mediu al vieții din oceane -9

un fel de instantaneu rudimentar al vieții oceanului, *ca întreg*. Exact asta se face prin instrumentul statistic MTI. Un scor MTI este un indicator al unor lanțuri trofice mai lungi și mai diverse, dar și al unor oceane mai pline de viață. Dacă oceanele, de exemplu, ar fi pline doar cu plante, atunci oceanul ar avea un scor MTI de 1. Dacă ar fi plin numai cu plante și cu plancton, scorul MTI ar fi undeva între 1 și 2. Dacă oceanele ar avea lanțuri trofice mai lungi și, prin urmare, viețuitoare mai diverse, atunci scorul MTI ar fi de asemenea mai mare. Nu există un scor MTI greșit sau corect, dar când acest scor scade în mod constant asta înseamnă vești rele: vești rele pentru oamenii care mănâncă pește și vești rele pentru pești. Scorul MTI a scăzut în mod constant începând cu anii 1950, când tehnicile de pescuit industriale au devenit o normă. Daniel Pauly și Jay McLean, *In a Perfect Ocean*, Island Press, Washington, DC, 2003, pp. 45-53.

32. s-ar putea să determine în mare măsură viitorul: Creșterea animalelor este cel mai mare factor care contribuit la gazele cu efecte de seră. Food and Agriculture Organization, „Livestock’s Long Shadow”, xxi, 112, 267; Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health și Pew Commission on Industrial Animal Production, „Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America”, 2008, <http://www.nci-fap.org/> (accesat 11 august 2009).

33. Din fiecare zece toni: R. A. Myers și B. Worm, „Extinction, Survival, or Recovery of Large Predatory Fishes”, *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B — Biological Sciences*, 29 ianuarie 2005, 13-20, <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artinid=i63> (accesat 24 iunie 2009).

34. Mulți oameni de știință spun că: Boris Worm *et al.*, „Impacts of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services”, *Science*, 3 ianuarie 2006, <http://www.science-mag.org> (accesat 26 mai 2009).

35. cercetătorii de la University of British Columbia: D. Pauly *et al.*, „Global Trends in World Fisheries: Impacts on Marine Ecosystems and Food Security”, *Royal Society*, 29 ianuarie 2005, <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artinid=i636io8> (accesat 23 iunie 2009).

36. aproximativ 450 de miliarde de animale terestre: Potrivit statisticilor oferite de FAO (care pot fi găsite aici <http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>), din aproximativ 60 de miliarde de animale crescute în fiecare an în ferme industriale, mai mult de 50 de miliarde sunt găini de carne. Majoritatea dintre ele sunt crescute în ferme industriale. Aceste date oferă o estimare aproximativă a numărului de animale crescute în ferme industriale la nivel global.

37. 99% dintre toate animalele: A se vedea nota 2.

38. transmit informații către camerele de control: Stephen Sloan, *Ocean Bankruptcy*, Lyons Press, Guilford Connecticut, 2003, P- 75-

39. 1,4 miliarde de cârlige: R.L. Lewison *et al.*, „Quantifying the effects of fisheries on threatened species: the impact of pelagic longlines on loggerhead and leatherback sea turtles”, *Ecology Letters*, volumul 7, numărul 3, 2004, p. 225.

40. în fiecare cârlig: „Această linie secundară conține momeală cum ar fi calamar, pește sau în unele cazuri, carne proaspătă de delfin.” Citatul apare în „What is a Longline?”, Sea Shepherd Conservation Society, 2009, <http://www.seashepherd.org/sharks/longlining.html> (accesat 10 iunie 2009).

41. 1 200 de plase: Ellis, *The Empty Ocean*, 19.

42. pe un singur vapor se pot încărca: J.A. Koslow și T. Koslow, *The Silent Deep: The Discovery, Ecology and Conservation of the Deep Sea*, University of Chicago Press, Chicago, 2007, pp. 131,198.

43. tehnologii militare: Ibid., p. 199.

44. în ultimul deceniu al secolului: Sloan, *Ocean Bankruptcy*, 75-

45. Rușine: Discuția despre Benjamin, Derrida și Kafka din această secțiune se datorează discuțiilor cu profesorul de religie și teoreticianul Aaron Gross.

46. Deodată, a început: Max Brod, *Franz Kafka*, Schocken, New York, 1947, p. 74.

47. o luptă inegală: Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editor Marie-Louise Mallet, în traducerea lui David Wills, Fordham University Press, New York, 2008, pp. 28, 29.

48. Căluții-de-mare nu seamănă toți cu: Ellis, *The Empty Ocean*, p. 78.

49. vor să-i privească: Ibid., pp. 77-79.

50. **Mai mult decât orice alt animal, căluții-de-mare:** Am adunat aceste informații despre căluții-de-mare din „Sea Horse”, *Encyclopaedia Britannica Online*, 2009, <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/664988/sea-hor-se> (accesat 7 iulie 2009); Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World*, Environmental Justice Foundation, Londra, 2003,18; Richard Dutton, „Bonaire’s Famous Seahorse Is the Holy Grail of Any Scuba Diving

Trip”, http://bonaireunderwater.info/imgpages/bonai-re_seahorse.html (accesat 7 iulie 2009).

51. **20 din aproximativ 35 de specii:** așa cum susține Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, p.18.

52. **căluții-de-mare sunt una dintre cele:** „Report for Biennial Period, 2004-2005” partea I, volumul 2, International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005, http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm (accesat 12 iunie 2009).

53. **pescuitul cu traule devastează:** Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, p. 19.

Cuvinte și semnificații

1. **Agricultura animală contribuie:** a se vedea notele din Capitolul 3, de la nota 25 până la nota 32.

2. **Antropologul Tim Ingold:** Timothy Ingold, *What Is an Animal?*, Unwin Hyman, Boston, 1988, p. 1. Un exemplu uimitor al modului în care lumea animală este conceptu-alizată în alte culturi poate fi găsit în uimitoarea lucrare etnografică a lui Eduardo Batalha Viveiros de Castro despre tribul Arawete din America de Sud: „Diferența dintre oameni și animale nu este clară... Nu am găsit nicio caracterizare simplă a modului în care «Natura» este reprezentată în cosmologia tribului Arawete [...] Nu există o taxonomie a termenului «animal»; există puțini termeni generici, cum ar fi «pește», «pasăre», și un număr

de metonimii pentru alte specii în funcție de habitatul lor, obișnuințele alimentare, ce înseamnă pentru om (do pi, «pentru mâncat», terminație ni «potențiale animale de companie») și relația cu șamanismul și tabuurile alimentare. Distincțiile în ceea ce privește categoria de animale sunt aceleași care se aplică și la alte categorii de ființe... [cum ar fi] oamenii... și spiritele”.

Eduardo Viveiros de Castro, *From the Enemy's Point of View: Humanity and Divinity in an Amazonian Society*, în traducerea lui Catherine V. Howard, University of Chicago Press, Chicago, 1992, p. 71.

3. **întrebând „Ce este un animal?”**: Cercetările interdisciplinare recente în domeniul științelor umaniste au identificat o mulțime uimitoare de modalități prin care interacțiunile noastre cu animalele reflectează sau modelează modul în care ne înțelegem pe noi înșine. Studiile despre poveștile cu câini ale copiilor și sprijinul public pentru bunăstarea animalelor sunt date ca exemple în *Animal Others and the Human Imagination*, editori Aaron Gross și Anne Vallely, Columbia University Press, New York, în presă.

4. **Antropo negare**: Termenul de antroponegare a fost conceput de Frans de Waal. Frans de Waal, *Anthropodenial*, Basic Books, New York, 2001, pp. 63, 69.

5. **Antropomorfismul este un risc**: E. Cenami Spada, „Amorphism, mechanomorphism, and anthropo-morphism”, în *Anthropomorphism, Anecdotes, and Animals*, editori R. W. Mitchell *et al.*, SUNY Press, Albany, New York, 1997, pp. 37-49-

6. **aproximativ 430 cm²**: Organizația United Egg Producers recomandă ca o cloșcă să aibă la dispoziție cel puțin 432,25 cm². HSUS afirmă că aceasta este suprafața minimă folosită. „United Egg Producers Animal Husbandry Guidelines for U.S. Egg Laying Flocks”, United Egg Producers, 2008, Alpharetta, Georgia, <http://www.uepcertified.com/program/guidelines/> (accesat 24 iunie 2009); „Cage-Free Egg Production vs. Battery-Cage Egg

Production”, Humane Society of the United States, 2009,
<http://www.hsus.org/farm/camp/nbe/compare.html> (accesat 23 iunie 2009).

7. Aceste baterii sunt suprapuse: Roger Pulvers, „A Nation of Animal Lovers - As Pets or When They're on a Plate”, *Japanese Times*, 20 august 2006, <http://search.japantimes.c0.jp/cgi-bin/fl20060820rp.html> (accesat 24 iunie 2009).

8. un spațiu de aproximativ 1 000 de cm²: Intervalul este cuprins între 650,321 cm² și 929,03 cm². Aceste date sunt cele folosite în cazul găinilor de carne din fermele industriale din America și Europa; în India (și alte regiuni), găinile de carne sunt deseori ținute în cuști. Ralph A. Ernst, „Chicken Meat Production in California”, University of California Cooperative Extension, iunie 1995, <http://animalscience.ucdavis.edu/avian/pfs20.htm> (accesat 7 iulie 2009); D. L. Cunningham, „Broiler Production Systems in Georgia: Costs and Returns Analysis”, thepoultrysite. corn, iulie 2004, <http://www.thepoultrysite.com/articles/234/broiler-production-systems-in-georgia> (accesat 7 iulie 2009).

9. produc de două ori mai multe ouă: American Egg Board, „History of Egg Production”, 2007, http://www.incredibleegg.org/egg_facts_hist0ry2.html (accesat 10 august 2009).

10. găinile de carne au fost manipulate genetic pentru a crește: Frank Gordy, „Broilers”, în *American Poultry History*, 1823-1973, editori Oscar August Hanke *et al.*, American Poultry Historical Society, Madison, Wisconsin, 1974, p. 392; Mike Donohue, „How Breeding Companies Help Improve Broiler Industry Efficiency”, thepoultrysite. corn, februarie 2009, <http://www.thepoultrysite.com/articles/1317/how-breeding-companies-help-improve-broiler-industry-efficiency> (accesat 10 august 2009).

11. aveau o speranță de viață de 15 până la 20 de ani: Frank Reese, Good Shepherd Poultry Ranch, corespondență personală, iulie 2009.

12. **Ritmul lor zilnic de dezvoltare a crescut cu aproximativ 400%:** „De la 25 grame pe zi la 100 grame pe zi.” T.G. Knowles *et al.*, „Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention”, *PLoS ONE*, 2008,
<http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545> (accesat 12 iunie 2009).
13. **mai mult de 250 de milioane de pui:** M.C. Appleby et al., *Poultry Behaviour and Welfare*, CABI Publishing, Wallingford, Marea Britanie, 2004, p. 184.
14. **Majoritatea puilor masculi ai găinilor de ouă simt distruși:** Ibid.
15. **Unele sunt azvârlite:** Gene Baur, *Farm Sanctuary*, Touchstone, New York, 2008, p. 150.
16. **sunt trimise de vii la macerat:** G.C. Perry, editor, *Welfare of the Laying Hen*, Poultry Science Symposium Series, CABI Publishing, Wallingford, Marea Britanie, 2004, volumul 27, p. 386.
17. **operațiunea tipică:** Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World*, Environmental Justice Foundation, Londra, 2003, p. 12.
18. **Creveții nu reprezintă decât:** Ibid.
19. **în cazul creveților pescuiți cu traule din Indonezia:** Ibid.
20. **Printre cele 145 de specii ucise de obicei:** „Report for Biennial Period, 2004-2005”, International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005, part I, volumul 2, 206,
http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm (accesat 12 iunie 2009).
21. **diavolul de mare gigant, *Manta birostris*, diavolul de mare:** International Commission for the Conservation of Atlantic

Tunas, „Bycatch Species”, martie 2007, <http://www.iccat.int/en/bycatchspp.htm> (accesat 2009).

22. Conform propriilor CFE: Nevada CFE, „Chapter 574 — Cruelty to Animals: Prevention and Punishment”, NRS 574.200, 2007, <http://leg.state.nv.us/NRS/NRS-574.html#NRS574Sec200> (accesat 26 iunie 2009).

23. Unele state supun reglementărilor: D.J. Wolfson și M. Sullivan, „Foxes in the Henhouse”, în *Animal Rights: Current Debates and New Directions*, editori C.R. Sunstein și M. Nussbaum, Oxford University Press, Oxford, 2005, p.213.

24. unele estimări spun că într-un an cad la pământ: D. Hansen și V. Bridges, „A survey description of down-cows and cows with progressive or non-progressive neurological signs compatible with a TSE from veterinary client herd in 38 States”, *Bovine Practitioner*, volumul 33, numărul 2, 1999, pp. 179-187.

25. Un studiu recent desfășurat de University of Chicago: „Este demonstrat că emisiile de gaze cu efect de seră provocate de diferite regimuri alimentare variază la fel de mult ca diferența dintre un sedan obișnuit și o mașină j

> » »

SUV în condiții obișnuite de condus. G. Eshel și P.A. > > >

Martin, „Diet, Energy, and Global Warming”, *Earth Interactions*, volumul 10, numărul 9, 2006, pp. 1-17.

26. Concluzia unor studii și mai recente: Food and >

Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative, „Livestock’s

Long Shadow: Environmental Issues and Options”, Roma, 2006, xxi, 112, 267, <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/oio/ao/oie/ao/oleoo.pdf> (accesat 11 august 2009).

27. **și Pew Commission:** Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health și Pew Commission on Industrial Animal Production, „Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America”, 2008, p. 27, <http://www.ncifap.org/> (accesat 11 august 2009).

28. **18% din emisiile de gaze cu efect de seră:** Acest procent este mic, fiindcă Națiunile Unite nu au inclus și gazele cu efect de seră produse de transportul în comun. Food and Agriculture Organization, „Livestock’s Long Shadow”, xxi, 112.

29. **cu aproximativ 40% mai mult:** Oamenii de știință care fac parte din Intergovernmental Panel on Climate Change susțin că transporturile reprezintă 13,1% din emisiile de gaze cu efect de seră, H.H. Rogner, D. Zhou, R. Bradley, P. Crabbe, O. Edenhofer, B. Hare (Australia), L. Kuijpers și M. Yamaguchi, introducere la *Climate Change 2007: Mitigation. Contribution of Working Group III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*, editori B. Metz, O.R. Davidson, P.R. Bosch, R. Dave și L.A. Meyer, Cambridge University Press, New York.

30. **Creșterea animalelor este responsabilă:** Food and Agriculture Organization, „Livestock’s Long Shadow”, xxi.

31. **omnivorii contribuie de șapte ori:** AFP, „Going veggie can slash your carbon footprint: Study”, 26 august 2008, http://afp.google.com/article/ALeqM5gb6B3_ItBZnomNPpt8j5nxjgtllw.

32. **„este unul dintre primii doi sau trei cei mai importanți factori”:** Food and Agriculture Organization, „Livestock’s Long Shadow”, p. 391.

33. **Cu alte cuvinte, dacă ne pasă de:** Food and Agriculture Organization, „Livestock’s Long Shadow”; FAO Fisheries and Aquaculture Department, „The State of World Fisheries and Aquaculture 2008”, Food and Agriculture Organization of the United

Nations, Roma, 2009, [http:// www.fao.org/fishery/sofia/en](http://www.fao.org/fishery/sofia/en) (accesat 11 august 2009).

34. Grupul Interguvernamental privind Schimbările

Climatice: P. Smith, D. Martino, Z. Cai, D. Gwary, H. Janzen, P. Kumar, B. McCarl, S. Ogle, F. O'Mara, C. Rice, B. Scholes și O. Sirotenko, „Agriculture”, în *Climate Change 2007: Mitigation*.

35. Center for Science in the Public Interest: Michael Jacobsen *et al.*, „Six Arguments for a Greener Diet”, Center for Science in the Public Interest, 2006, [http:// www.cspinet.org/EatingGreen/](http://www.cspinet.org/EatingGreen/) (accesat 12 august 2009).

36. Pew Commission: Pew Charitable Trusts *et al.*, „Putting Meat on the Table”.

37. Union of Concerned Scientists: Doug Gurian-Sherman, „CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations”, Union of Concerned Scientists, 2008, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/cafos-uncovered.html; Margaret Mellon, „Hogging It: Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock”, Union of Concerned Scientists, ianuarie 2001, http://www.ucsusa.org/publications/#Food_and_Environment.

38. Institutul Worldwatch: Sara J. Scherr și Sajal Sthapit, „Mitigating Climate Change Through Food and Land Use”, Worldwatch Institute, 2009, <https://www.worldwatch.org/node/6i28>.; Christopher Flavin *et al.*, „State of the World 2008”, Worldwatch Institute, 2008, <https://www.worldwatch.org/node/5561#t0c>.

39. „acces la incinte exterioare”: „Meat and Poultry Labeling Terms”, United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, 24 august 2006, [http:// www.fsis.usda.gov/FactSheetsMeat_&_Poultry_Labeling_Terms/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FactSheetsMeat_&_Poultry_Labeling_Terms/index.asp) (accesat 2 iulie 2009).

40. **USDA nici măcar nu are o definiție:** Federal Register 73, numărul 198, 10 octombrie 2008: 60228-60230, Federal Register Online via GPO Access (wais.access.gpo.gov), <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2008-0026.htm> (accesat 6 iulie 2009).

41. **li se taie ciocul:** Pentru o analiză clară a ceea ce înseamnă anumite etichete USDA a se vedea HSUS, „A Brief Guide to Egg Carton Labels and Their Relevance to Animal Welfare”, martie 2009, http://www.hsus.org/farm/resources/pubs/animal_welfare_claims_on_egg_cartons.html (accesat 11 august 2009).

42. **Potrivit USDA:** „Pentru consumatori, proaspăt înseamnă puiul în întregul lui, dar și feliile de carne care nu au fost ținute la mai puțin de -3 grade Celsius”. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, „The Poultry Label Says Fresh”, www.fsis.usda.gov/PDF/Poultry_Label_Says_Fresh.pdf (accesat 25 iunie 2009).

43. **Porumbeii zboară pe deasupra autostrăzilor:** Studiul despre porumbei a fost desfășurat la Oxford University și este discutat de Jonathan Balcombe, *Pleasurable Kingdom: Animals and the Nature of Feeling Good*, Macmillan, New York, 2007, P- 53-

44- **Gilbert White:** Lyall Watson, *The Whole Hog*, Smithsonian Books, Washington, DC, 2004, p. 177.

45. **Oamenii de știință au descoperit:** Porcii comunică folosindu-se de tot felul de sunete cum ar fi cele produse de mestecat, lovitul dinților, grohăieli, răcnete, guițături, mârâieli și horcăieli. Potrivit cunoscutului etolog Mark Bekoff, porcii pot să-și exprime intenția de a se juca unii cu alții, folosindu-se de limbaj corporal, „unii dintre acești indicatori corporali sunt alergatul și rotirea capului”.

Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, New World Library, Novato, California, 2008, 97; Humane Society of the United States, „About Pigs”,

<http://www.hsus.org/farm/resources/animals/pigspigs.html?print=t> (accesat 23 iunie 2009).

46. **Porcii răspund când sunt chemați:** Se știe de asemenea că scroafele grohăie când e vremea ca purcelușii să vină să sugă. Înșiși purcelușii scot un sunet distinct prin care își cheamă mama când sunt separați de ea. Peter-Christian Schon *et al.*, „Common Features and Individual Differences in Nurse Grunting of Domestic Pigs (*Sus scrofa*): A Multi-Parametric Analysis”, *Behaviour*, volumul 136, numărul 1, ianuarie 1999, pp. 49-66, <http://www.hsus.org/farm/resources/animals/pigs/pigs.htmlprint=t> (accesat 12 august 2009).

47. **se joacă cu jucării:** Temple Grandin a demonstrat nu numai că porcilor le place să se joace cu jucării, dar și că au „preferințe clare pentru anumite jucării”. Temple Grandin, „Environmental Enrichment for Confinement Pigs”, Livestock Conservation Institute, 1988, <http://www.grandin.com/references/LCIhand.html> (accesat 26 iunie 2009). Pentru mai multe informații despre jocul la porci, dar și la alte animale, a se vedea Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 97.

48. **vin în ajutorul:** De asemenea, s-a demonstrat că porcii mistreți fug în ajutorul unor porci când văd că aceștia suferă. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 28.

49- **Nu numai că:** Lisa Duchene, „Are Pigs Smarter Than Dogs?”, Research Penn State, 8 mai 2006, <http://www.rps.psu.edu/probing/pigs.html> (accesat 23 iunie 2009).

50. **deschid încuietorile:** Ibid.

51. **doar 70 de articole științifice:** K.N. Laland *et al.*, „Learning in Fishes: From three-second memory to cul-ture”, *Fish and Fisheries*, volumul 4, numărul 3, 2003, pp. 199-202.

52. **în prezent sunt peste 640:** Aceasta este o estimare aproximativă bazată pe o căutare rapidă pe platforma ISI Web of

Knowledge, dar și pe o recenzie a mai mult de 350 de rezumate ale unor articole științifice. 9 9

53. Peștii construiesc adăposturi complexe: „La fel ca păsările, mulți pești construiesc cuiburi pentru a-și crește puii; alții au adăposturi permanente și ascunzători preferate. Dar cum își păstrează cuiburile dacă se află tot timpul în mișcare, în căutarea hranei? Peștii wrasse își construiesc noi cuiburi în fiecare seară, adunând pietriș de pe fundul mării. Odată ce construcția este ridicată, peștele se pune să doarmă și își părăsește casa în dimineața următoare. Culum Brown, „Not Just a Pretty Face”, *New Scientist*, numărul 2451, 2004, P- 42-

54. formează relații monogame: De exemplu, „majoritatea peștilor goby formează relații monogame”. M. Wall și J. Herler, „Postsettlement movement patterns and homing in a coral-associated fish”, *Behavioral Ecology*, 2009, <http://beheco.oxfordjournals.org/cgi/content/full/arnn8/DCi> (acesat 25 iunie 2009).

55. vânează în colaborare cu alte specii: Laland *et al.*, „Learning in Fishes”, 199-202. Laland *et al.*, citează pe M. Milinski *et al.*, „Tit for Tat: Sticklebacks, *Gasterosteus aculeatus*, ‘trusting’ a cooperative partner”, *Behavioural Ecology*, 1,1990, 7-11; M. Milinski *et al.*, „Do sticklebacks cooperate repeatedly in reciprocal pairs?”, *Behavioral Ecology and Sociobiology*, 27, 1990, pp. 17-21; L.A. Dugatkin, *Cooperation Among Animals*, Oxford University Press, New York, 1997.

56. folosesc unelte: „Folosirea unei nicovale pentru a zdrobi un crustaceu este în mod evident un exemplu de utilizare ca substrat. Totuși, nu se încadrează în definiția restrictivă a ceea ce înseamnă utilizarea de unelte - adică, un animal trebuie să manevreze în mod direct un obiect pentru a atinge un scop (Beck, 1980). Un exemplu care se potrivește mai bine cu această definiție restrictivă este folosirea frunzelor ca tablete pentru transportul ouălor într-un loc sigur, așa cum fac ciclurile sud-americe (Timms și Keenleyside, 1975; Keenleyside și Prince, 1976). Peștele sanitar, *Hoplosternum thoracatuni*, își lipește și el ouăle de niște frunze, cu ajutorul cărora le

transportă în cuibul lui (Armbrust, 1958).” R. Bshary *et al.*, „Fish Cognition: A primate eye’s view”, *Animal Cognition*, volumul 5, numărul 1, 2001, pp. 1-13.

57. Se recunosc unii pe alții: P.K. McGregor, „Signaling in territorial Systems — a context for individual Identification, ranging and eaves-dropping”, *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B — Biological Sciences*, 340,1993, pp. 237-244; Bshary *et al.*, „Fish cognition”, 1-13; S. W. Griffiths, „Learned recognition of conspecifics by fishes”, *Fish and Fisheries*, 4, 2003, pp. 256-268, citat de Laland *et al.*, „Learning in Fishes”, pp. 199-202.

58. Iau decizii individuale: „Peștii sunt la fel de inteligenți ca șoarecii... Dr. Mike Webster de la St Andrews University a descoperit că peștii manifestă un nivel crescut de inteligență când sunt în pericol... Dr. Webster a desfășurat o serie de experimente pentru a arăta cum scapă boiștenii de prădători, folosind tehnici care implică învățarea împărtășită. Cercetătorul a descoperit că un pește solitar, separat de bancul de pești de un despărțitor de plastic, ia singur decizii când nu este în pericol. Dar când un prădător a fost plasat într-o piscină comună, peștele solitar s-a ghidat după ceilalți pești ca să știe cum să reacționeze. Biologul a afirmat: «Aceste experimente oferă dovezi clare că boiștenii se ghidează tot mai mult pe învățarea socială atunci când trebuie să ia decizii legate de căutarea hranei în prezența unor prădători». Sarah Knapton, „Scientist finds fish are as clever as mammals”, telegraph. co.uk, 29 august 2008, <http://www.telegraph.co.uk/earth/main.jhtml?view=DETAILS&grid=&xml=/earth/2008/08/29/scifishi29.xml> (accesat 23 iunie 2009).

59. Conștienți de propriul prestigiu social: Laland *et al.*, „Learning in Fishes”, pp. 199-202. Laland *etal.* citează pe McGregor, „Signaling in territorial Systems”, pp. 237-244; Bshary *et al.*, „Fish Cognition”, pp. 1-13; Griffiths, „Learned recognition of conspecifics by fishes”, pp. 256-268.

60. „strategii machiavelice”: Laland *et al.*, „Learning in Fishes”, pp. 199-202. Laland *et al.* citează pe Bshary *et al.*, „Fish Cognition”,

pp. 1-13; R. Bshary și M. Würth, „Cleaner fish *Labroides dimidiatus* manipulate client reef fish by providing tactile stimulation”, *Proceedings of the Royal Society of London Series B — Biological Sciences*, 268, 2001, pp. 1495-1501.

61. memorie de lungă durată semnificativă: „în 2001, am publicat un articol în *Animal Cognition* (volumul 4, p.109), în care discut despre memoria de lungă durată la peștii curcubeu din specia *Melanotaenia fluviatilis*. Peștii au fost antrenați să localizeze o gaură într-o plasă în timp ce se apropiau de partea de jos a unui acvariu. După cinci încercări, peștii au putut să identifice gaura din plasă. Unprezece luni mai târziu, peștii au fost testați din nou și, deși n-au mai văzut acvariul și plasa cu gaură în ea, au reușit să o identifice. Nu e o realizare deloc neînsemnată 9

pentru un pește care trăiește doi sau trei ani în lumea naturală.” Brown, „Not Just a Pretty Face”, p. 42.

62. pot, de asemenea, să transmită cunoștințe: Laland *et al.*, „Learning in Fishes”, pp. 199-202.

63. Au ceea ce: Ibid.

64. lateralizarea cerebrală la păsări: Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own*, Westview Press, Boulder, Colorado, 1997, pp. 124-129; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, 31, pp. 33-34.

65. în prezent, oamenii de știință admit: Rogers, *Minds of Their Own*, pp. 124-129.

66. Rogers susține că informațiile actuale: Lesley J. Rogers, *The Development of Brain and Behavior in the Chicken*, CABI, Oxford, 1996, p. 217. O analiză recentă a literaturii de specialitate îi dă dreptate. Distinsul etolog Peter Marler a analizat de curând studiile existente despre cogniția socială la primatele non umane și la păsări; analiza lui a confirmat observațiile lui Rogers și l-au făcut să susțină că literatura științifică conține dovezi care dezvăluie mai 9 9

multe similarități decât diferențe între creierul păsărilor și al primatelor. Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 52.

67. Ea susține că au amintiri complexe: Rogers, *Minds of Their Own*, p. 74.

68. La fel ca peștii, găinile pot: în unele studii, păsările rănite au învățat să identifice un aliment care conținea cal-mante (și l-au preferat prin comparație cu alt tip de aliment). în alte studii, găinile au învățat să evite niște alimente colorate în albastru care conțineau substanțe

9

chimice și care le făceau rău. Chiar și când acea substanță » > » chimică a fost înlăturată, găinile și-au învățat puii să evite alimentele albastre. Păsările au trebuit să facă niște operații mintale mai complicate ca să determine ce aliment să evite sau să consume. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, p. 46.

69. De asemenea, se păcălesc una pe alta: Când cocoșii găsesc mâncare deseori au o chemare specială prin care își anunță găina pe care o curtează. în cele mai multe cazuri, găina vine fugind la cocoș. Unii cocoși anunță găina că au găsit hrană, chiar și dacă nu este adevărat, iar aceasta tot vine fugind (dacă găina se află suficient de departe de el ca să nu vadă). Rogers, *Minds of Their Own*, 38; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 51.

70. pot să amâne o recompensă: De exemplu, dacă găinile învață că atunci când lovesc cu ciocul un mâner primesc o recompensă mai mică, iar atunci când așteaptă 22 de secunde primesc o recompensă mai generoasă, 90% dintre ele aleg să aștepte. (Restul de 10%, se pare, s-au dovedit a fi mai nerăbdătoare sau poate că s-au mulțumit cu recompensa mică, imediată.) Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, p. 223.

71. creierul aviar procesează informația: Ibid., p. 52.

72. KFC cumpără aproape un miliard de pui: „KFC cumpără 850 de milioane de pui în fiecare an (cifra pe care compania nu o confirmă).” Citat în Daniel Zwerdling, „A View to a Kill”, *Gourmet*,

iunie 2007, <http://www.gourmet.com/magazine/2000s/2007/06/aviewtoakill> (accesat 26 iunie 2009).

73. **KFC insistă:** „Directorii de la KFC nu dau înapoi. Ei insistă că sprijină bunăstarea și tratamentul uman al găinilor”. Ibid.

74. **s-a descoperit că muncitorii smulg capul:** „KFC responds to chicken supplier scandal”, foodproductiondaily.com, 23 iulie 2004, <http://www.foodproductiondaily.com/Supply-Chain/KFC-responds-to-chicken-supplier-scandal> (accesat 29 iunie 2009); „Undercover Investigations”, Kentucky Fried Cruelty, <http://www.kentuckyfriedcruelty.com/u-pilgrimspride.asp> (accesat 5 iulie 2009).

75. **Pe site-ul companiei:** „Animal Welfare Program”, Kentucky Fried Chicken (KFC), <http://www.kfc.com/about/animalwelfare.asp> (accesat 2 iulie 2009).

76. **Adele Douglass a declarat ziarului *Chicago Tribune*:** Andrew Martin, „PETA Ruffles Feathers: Graphic protests aimed at customers haven’t pushed KFC to change suppliers’ slaughterhouse rules”, *Chicago Tribune*, 6 august 2005.

77. **Ian Duncan, profesor emerit la University of Guelph:** Heather Moore, „Unhealthy and Inhumane: KFC Doesn’t Do Anyone Right”, *American Chronicle*, 19 iulie 2006, <http://www.americanchronicle.com/articles/view/11651> (accesat 29 iunie 2009).

78. **Din acest consiliu:** „Advisory Council”, Kentucky Fried Chicken, http://www.kfc.com/about/animalwelfare_council.asp (accesat 2 iulie 2009).

79- **și că urinau pe linia de abataj:** Aceste situații au fost dovedite de investigatorii PETA. PETA declară: „în nouă zile diferite, investigatorul de la PETA a văzut muncitori urinând pe banda transportoare care duce păsările către abataj.” A se vedea „Tyson

Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line”, PETA, http://getactive.peta.org/campaign/tortured_by_tyson (accesat 27 iulie 2009).

80. **Cușer?**: Toată povestea cu abatorul Agriprocessors a fost documentată până la cele mai mici detalii de blogul ortodox FailedMessiah.com.

81. **președintele acestui consiliu a spus**: Rabbi Perry Paphael Rank (președinte al Consiliului Rabinilor), Scrisoare către Rabinii conservatori, 8 decembrie 2008.

82. **Președintele evreu ortodox**: Aaron Gross, „When Kosher Isn’t Kosher”, *Tikkun* 20, numărul 2, 2005, p. 55.

83. **Iar într-o declarație comună**: Ibid.

84. **ORGANIC**: „The Issues: Organic”, Sustainable Table, <http://www.sustainabletable.org/issues/organic/> (accesat 6 august 2009); „FactSheet: Organic Labeling and Marketing Information”, USDA Agricultural Marketing Service, <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004446&acct=nopgeninfo> (accesat 6 august 2009).

85. **a văzut într-un singur an mai multe îmbunătățiri**: „Am văzut mai multe schimbări în 1999 decât în toată cariera mea de 30 de ani.” Amy Garber și James Peters, „Latest Pet Project: Industry agencies try to create protocol for improving living, slaughtering conditions”, *Nations Restaurant News* 22 septembrie 2003, http://findarticles.com/p/articles/mi_m3i9o/is_38_37/ai_io8279o89/?tag=content;colli (accesat 12 august 2009).

86. **„știu destul de bine”**: Steve Kopperud, 12 ianuarie 2009, într-un interviu telefonic cu studentul la Harvard Lewis Ballard, care și-a scris teza despre campaniile privind bunăstarea animalelor conduse de HSUS și PETA.

87. **96% dintre americani:** David W. Moore, „Public Lukewarm on Animal Rights: Supports strict laws governing treatment of farm animals, but opposes ban on product testing and medical research”, Gallup News Service, 21 mai 2003, <http://www.gallup.com/poll/8461/public-lukewarm-animal-rights.aspx> (accesat 26 iunie 2009).

88. **bunăstarea animalelor este:** Jayson L. Lusk *et al.*, „Consumer Preferences for Farm Animal Welfare: Results of a Nationwide Telephone Survey”, Universitatea Oklahoma, Departamentul de Economie Agricolă, 17 august 2007, ii, 23, 24, disponibil la asp.okstate.edu/bai-leynorwood/AW2/InitialReporttoAFB.pdf (accesat 7 iulie 2009).

89. **aproape două treimi dintre americani susțin adoptarea:** Moore, „Public Lukewarm on Animal Rights”.

90. **animalele crescute în fermele industriale reprezintă mai mult de 99%:** Wolfson și Sullivan, „Foxes in the Henhouse”, p. 206. Asta include nu doar animalele de companie, dar și animalele vânată, păsările, animalele disecate în scopuri educaționale și animalele din grădinile zoologice, din laboratoare, de pe piste pentru curse, din ringurile de luptă și de la circ. Autorii oferă dovezi ca să se înțeleagă cum au ajuns la procentul de 98%, dar afirmă că în calculele lor nu sunt incluși și peștii din crescătorii. Ținând cont de numărul mare de pești din ferme piscicole, nu cred că greșesc dacă afirm că procentul este de 99%.

De-a v-ați ascunselea

Înșușirile după care poate fi identificat un personaj, momentul și locația, participanții la unele evenimente descrise în acest capitol au fost modificate.

1. **în bateriile tipice:** A se vedea nota 6, de la Capitolul 3.

2. **șapte hale, fiecare lungă de 152 de metri:** Aceste cifre sunt reprezentative pentru o fermă tipică de curcani din statul California (sau din oricare alt stat). John C. Voris, „Poultry Fact Sheet No. 16c:

California Turkey Production”, Cooperative Extension, University of California, septembrie 1997, <http://animalscience.ucdavis.edu/Avian/pfsl6C.htm> (accesat 16 august 2009).

3. Sunt un angajat dintr-o fermă industrială: Acest monolog este construit pornind de la mărturiile mai multor angajați din fermele industriale care au fost intervievați pentru această carte.

4. dintre animale încă din prima etapă a activității:

Mortalitatea puilor în timpul etapei de producție este undeva la 1% pe săptămână, ceea ce duce la o rată a mortalității de 5% de-a lungul existenței majorității găinilor de carne. Acest procent este de 7 ori mai mare decât rata mortalității găinilor de ouă de aceeași vârstă, iar numărul acesta este pus pe seama ritmului lor crescut de dezvoltare. „The Welfare of Broiler Chickens in the EU”, Compassion in World Farming Trust, 2005, http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/w/welfare_of_broilers_in_the_eu_2005.pdf (accesat 16 august 2009).

5. DI. McDonald: Este vorba despre un termen dat unei anumite rase de găini „concepute” pentru companiile fast-food, în special McDonald’s. Eric Schlosser, *Fast Food Nation*, Harper Perennial, New York, 2005, p. 140.

6. începea să comunice cu puii: Jeffrey Moussaieff Masson, *The Pig Who Sang to the Moon*, Vintage, New York, 2005, p. 65.

7. al doilea verset din Geneză: „De câte ori am voit să adun pe fiii tăi, după cum adună pasărea puii săi sub aripi”, Matei 23:27 (New International Version).

8. considera că animalele pe care le vâna: James Serpell, *In the Company of Animals*, Cambridge University Press, Cambridge, 2008, p. 5.

9. Le desena: Oamenii de știință au afirmat în repetate rânduri că picturile rupestre sunt dominate de imaginea animalelor. De exemplu: „Arta rupestră este în esență artă animală; indiferent că este exprimată

în tablouri, gravuri sau sculpturi, în frize uriașe sau în cele mai delicate indicii, arta rupestră este întotdeauna - sau aproape întotdeauna - inspirată de lumea animală.” Annette Laming-Emperaire, *Lascaux: Paintings and Engravings*, Penguin Books, Baltimore, 1959, p. 208.

10. **Domesticirea este o dezvoltare:** Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, Penguin, 2007, p. 320.

11. **„Când animalul încuviințează de bună voie”:** Jacob Milgrom, *Leviticus 1-16*, Anchor Bible series, Doubleday, New York, 1991.

12. **„Ai venit la mine, stăpâne Urs”:** Jonathan Z. Smith, *Imagining Religion: From Babylon to Jonestown, Chicago Studies in the History of Judaism*, University of Chicago Press, Chicago, 1988, p. 59.

13. **vițica roșie care urma să fie sacrificată:** Saul Lieberman, *Greek in Jewish Palestine: Hellenism in Jewish Palestine*, Jewish Theological Seminary of America, New York, 1994, pp. 159-160.

14- **„Frumusețea se revelează întotdeauna”:** Elaine Scarry, *On Beauty and Being Just*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2001, p. 18.

15. **Ce era moral altădată, în relația cu animalele?:** Observația că o etică mai veche în care interesele animalelor și ale fermierilor se suprapun și care a devenit desuetă odată cu apariția agriculturii industriale este o premisă esențială a lucrărilor filosofice ale lui Bernard Rollin, filosof și specialist pe probleme de bunăstare a animalelor. Îi sunt recunoscător pentru aceste idei.

16. **la sfârșitul anilor 1920 și începutul anilor 1930:** D.D. Stull și M.J. Broadway, *Slaughterhouse Blues: The Meat and Poultry Industry in North America*, Case Studies on Contemporary Social Issues, Wadsworth Publishing, Belmont, California, 2003, p. 34.

17. unii erau specializați exclusiv în tăierea capetelor, a membrilor: Ibid., pp. 70-71.

18. eficiența acestor linii de producție: Jeremy Rifkin, *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture*, Plume, New York, 1993, p. 120.

19. Necesitatea presantă de a îmbunătăți: Stull și Broadway, *Slaughterhouse Blues*, 33; Rifkin, *Beyond Beef*, pp. 87-88.

20. în medie, aproximativ 2 400 de kilometri: R. Pirog *et al.*, „Food, Fuel, and Freeways: An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions”, Leopold Center for Sustainable Agriculture, Ames, Iowa, 2001, <http://www.leopold.iastate.edu/pubs/staff/ppp/index.htm> (accesat 16 iulie 2009).

21. un sistem de benzi rulante: Stull și Broadway, *Slaughterhouse Blues*, p. 34.

22. dublându-se sau chiar triplându-se: Schlosser, *Fast Food Nation*, p. 173; Steve Bjerklie, „The Era of Big Bird Is

Here: The Eight-Pound Chicken Is Changing Processing and the Industry”, *Business Journal for Meat and Poultry Processors*, 1 ianuarie 2008, http://www.meatpoultry.com/Feature_Stories.asp?ArticleID=90548 (accesat 15 iulie 2009).

23. ceea ce a condus, previzibil, la o creștere: *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants*, Human Rights Watch, New York, 2004, pp. 33-38.

24. în 1923, în Peninsula Delmarva: Stull și Broadway, *Slaughterhouse Blues*, 38; Steve Striffler, *Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food*, Yale University Press, New Haven, Connecticut, 2007, p. 34.

25. Datorită suplimentelor alimentare care începeau să apară pe piață: Adăugarea vitaminelor A și D în hrana puilor a făcut posibil ca aceste păsări să supraviețuiască în spații închise care altminteri ar fi reprezentat un obstacol în dezvoltarea oaselor și al unui ritm normal de creștere. Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, New York, 1990, p. 2.

26. În 1926, Steele avea 10 000 de păsări: Stull și Broadway, *Slaughterhouse Blues*, p. 38.

27. Iar în 1935, 250 000: History of Sussex County, „Celia Steele & the Broiler Industry”, [sussexcountyde.gov](http://www.sussexcountyde.gov), 2009, <http://www.sussexcountyde.gov/about/history/events>. cfm? action=broiler (accesat 15 iulie 2009).

28. În 1930, o gospodărie din America avea în medie: W.O. Wilson, „Housing” în *American Poultry History: 1823-1973*, editori Oscar August Hanke *et al.*, American Poultry Historical Society, Madison, Wisconsin 1974, P- 218.

29. La doar zece ani de la succesul lui Steele: Striffler, *Chicken*, p. 34.

30. Producția de carne de pasăre este activitatea economică esențială din regiune: Lynette M. Ward, „Environmental Policies for a Sustainable Poultry Industry in Sussex County, Delaware”, teză de doctorat, Environmental and Energy Policy, University of Delaware, 2003,4,15, http://northeast.manurernmanagement.comell.edu/docs/Ward_2003_Dissertation.pdf (accesat 16 august 2009).

31. Nitrații contaminatează o treime: P. A. Hamilton *et al.*, „Water-quality assessment of the Delmarva Peninsula”, numărul de înregistrare al raportului 03-40, <http://pubs.er.usgs.gov/usgspubs/ofr/ofr934o>. Pentru o discuție pe această temă a se vedea Peter S. Goodman, „An Unsavory Byproduct: Runoff and Pollution”, *Washington Post*, 1 august 1999, <http://www.washingtonpost.com/wp-srv/local/daily/aug99/chicken1.htm> (accesat 6 iulie 2009).

32. **păsările lui Steele n-ar fi supraviețuit:** Mason, *Animal Factories*, p. 2.
33. **produs cu ajutorul subvențiilor guvernamentale:** Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, pp. 52-54.
34. **distribuit păsărilor cu ajutorul hrănitorelor automatizate:** Mason, *Animal Factories*, p. 2.
35. **debecare:** Ibid.
36. **„pieptul mai voluminos”:** George E. «Jim.» Coleman, „One Man's Recollections over 50 Years”, *Broiler Industry*, 1976, p.56.
37. **în anii 1940 am asistat, de asemenea, la introducerea:** Mason, *Animal Factories*, p..
38. **să producă o cantitate uriașă de ouă (găinile ouătoare):** P. Smith și C. Daniel, *The Chicken Book*, Little, Brown, Boston, 1975, pp. 270-272.
- 39- **Din 1935 până în 1995, greutatea medie:** William Boyd, „Making Meat: Science, Technology, and American Poultry Production”, *Technology and Culture*, 42, octombrie 2001, pp. 636-637, așa cum e citat în Striffler, *Chicken*, 46.
40. **drept de proprietate asupra a trei sferturi din:** Paul Aho, „Feather Success”, *Watt Poultry USA*, februarie 2002, <http://www.wattnet.com/Archives/Docs/2o2wp3o.pdf>? CF!D=28327&CFTOKEN=64Oi59i8 (accesat 13 iulie 2009).
41. **„indiferent de cum o interpretezi”:** Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editor Marie-Louise Mallet, în traducerea lui David Wills, Fordham University Press, New York, 2008, pp. 25-26.
42. **Așa cum s-a tot scris în jurnalele de specialitate din sectorul agriculturii industriale:** Această colecție de citate din

revistele susținute de industrie a fost compilată de Jim Mason în cartea sa revoluționară despre agricultura industrială, *Animal Factories*, 1. Citatele sunt din (în ordine): *Farnier and Stockbreeder*, 30 ianuarie 1962; J. Byrnes, „Raising Pigs by the Calendar at Maplewood Farm”, *Hog Farm Management*, septembrie 1976; „Farm Animals of the Future”, *Agricultural Research*, U.S. Department of Agriculture, aprilie 1989.

43. **în ultimii 50 de ani:** Scott Derks, editor, *The Value of a Dollar: 1860-1999*, Grey House Publishing, Lakeville, Connecticut, 1999, p. 280; Bureau of Labor Statistics, informații privind prețul mediu, informații privind prețul mediu în fiecare oraș american, lapte proaspăt, integral, îmbogățit, pe 3,78 litri.

44. **99,9% dintre găinile de carne:** A se vedea nota 2 din Capitolul 1.

Influență / Muțenie

1. **în medie:** Calculat pe baza datelor statistice oferite de USDA de către Noam Mohr.

2. **a fost prima dintre cele șase victime care au fost răpuse:** Michael Greger, „Hong Kong 1997”, BirdFluBook.com, <http://birdflubook.com/a.php?id=i5> (accesat 6 iulie 2009).

3. **pandemia din 1918 a ucis mai mulți oameni și mai rapid:** Chiar și la o estimare moderată de 20 de milioane de decese, pandemia din 1918 este cea mai mortală din istorie. Y. Ghendon, „Introduction to pandemic influenza through history”, *European Journal of Epidemiology*, 10, 1994, PP- 451-453. în funcție de ce fel de estimări se acceptă, al Doilea Război Mondial a luat mai multe vieți decât pandemia de gripă din 1918, dar a durat șase ani, în timp ce pandemia din 1918 a ținut doar doi ani.

4. **gripa spaniolă a făcut la fel de multe victime:** J.M. Barry, „Viruses of mass destruction”, *Fortune*, volumul 150, numărul 9, 2004, pp. 74-76.

5. în urma unor recalculări mai recente ale numărului de victime: NPAS Johnson și J. Mueller, „Updating the Accounts: Global mortality of the 1918-1920 ‘Spanish’ influenza pandemic”, *Bulletin of the History of Medicine*, 76, 2002, pp. 105-115.

6. un sfert dintre americani: A.W. Crosby, *Epidemic and Peace*, 1918, Greenwood Press, Westford, Connecticut, 1976, p. 205.

7. cea mai mare a fost la cei între 25 și 29 de ani: J.S. Nguyen-Van-Tam și A.W. Hampson, „The epidemiology and clinical impact of pandemic influenza”, *Vaccine*, 21, 2003, 1762-1768, 1765, <http://birdfluexposed.com/resources/tam1772.pdf> (accesat 6 iulie 2009).

8. speranța de viață a americanilor: L. Garrett, „The Next Pandemic? Probable cause”, *Foreign Affairs*, volumul 84, numărul 4, 2005.

9. în America mureau chiar și 20 000 de persoane pe săptămână: Crosby, *Epidemic and Peace*, 1918, 60.

10. erau folosite excavatoare acționate cu abur: Pete Davies, *The Devil’s Fiu*, Henry Hoit, New York, 2000, 86.

11. „Se știe că o nouă pandemie este inevitabilă”: World Health Organization, „World is ill-prepared for ‘inevitable’ flu pandemic”, *Bulletin of the World Health Organization*, 2004, <http://who.int/bulletin/volumes/82/4/who%20news.pdf> (accesat 6 iulie 2009).

12. „nu doar că este inevitabilă”: M.S. Smolinski *et al.*, *Microbial Threats to Health: The Threat of Pandemic Influenza*, National Academies Press, Washington, DC, 2005, p. 138.

13. această amenințare este iminentă: E foarte greu de prezis cum va fi afectată lumea de o pandemie, fiindcă este nevoie de cunoștințe din mai multe discipline științifice (patologie, epidemiologie, sociologie și medicina veterinară, printre altele), dar și

de prezicerea unor interacțiuni complexe între agenții patogeni, de instrumente tehnologice noi (cum ar fi sistemele informaționale geografice, teledetecție și epidemiologie moleculară) și decizii politice luate de autoritățile din domeniul sănătății din toată 9

9

lumea (cu alte cuvinte, de liderii lumii). „Report of the WHO/FAO/OIE joint consultation on emerging zoonotic diseases: in collaboration with the Health Council of the Netherlands”, 3-5 mai 2004, Geneva, Elveția, p. 7.

14. Omenirea se află la un pas de o altă pandemie: „Ten things you need to know about pandemie influenza”,

World Health Organization, 2005, <http://www.who.int/csr/disease/influenza/pandemiciothings/en/> (accesat 16 iulie 2009).

15. „estimare moderată”: Ibid.

16. Rezultatele analizei lui, publicate în 2005: J.K.

Taubenberger *et al.*, „Characterization of the 1918 influ-enza virus polymerase genes”, *Nature*, volumul 437, numărul 889, 2005; R.B. Belshe, „The origins of pande-mic influenza — lessons from the 1918 virus”, *NewEngland Journal of Medicine*, volumul 353, numărul 21, 2005, pp.2209-2211.

17. virusul care a declanșat gripa din 1918 ar fi putut să treacă prin anumite mutații:

„Cercetările ulterioare desfășurate de Taubenberger și Reid au scos la iveală un lucru interesat: pandemia de gripă din 1918 nu a fost declanșată de aceleași condiții ca pandemiile din 1957 și 1968. Acei viruși aveau proteine de suprafață care s-au transmis direct de la păsări și s-au cuplat cu gene de bază adaptate la oameni. Prin comparație, la virusul din 1918, genele de suprafață erau de proveniență mamiferă. Deși este probabil ca inițial să fi provenit de la păsări, primul s-a adaptat ani de-a rândul la viața mamiferelor, fie porci, fie oameni.” Madeline Drexler, *Secret Agents*, Penguin, New York, 2003, P-189.

18. porcii sunt singurele animale sensibile atât la: Ibid., P-V3-

- 19- **pe care a botezat-o „teoria cotețului”**: Ibid., 170-171.
20. **să provoace 20 000 de decese**: Ibid., p. 170.
21. **o rață din Europa Centrală**: Ibid., p. 171.
22. **sursa primordială a tuturor tulpinilor gripale**: Ibid.
23. **de la Hi până la H16, recent descoperit**: Joseph LaDou, *Current Occupational and Environmental Medicine*,

McGraw-Hill Professional, New York, 2006, pp. 263-264; R.A.M. Fouchier, „Characterization of a novel influenza A virus hemagglutinin subtype (H16) obtained from black-headed gulls”, *Journal of Virology*, volumul 79, numărul 5, 2005, pp. 2814-2822; Drexler, *Secret Agents*, 171.

24. **Păsările domestice poartă, de asemenea**: Drexler, *Secret Agents*, p. 171.

25. **Oamenii, de exemplu**: Ibid., p. 172.

26. **H este abrevierea de la hemaglutină**: David S. Goodsell, „Hemagglutinin”, RCSB Protein Data Bank, aprilie 2006, http://www.rcsb.org/pdb/static.do?p=education_discussion/molecule_of_the_month/pdb76_i.html (accesat 16 iulie 2009).

27. **20 de hale cu o lățime de 13 metri**: Terrence o’Keefe și Gray Thorton, „Housing Expansion Plans”, Walt Poultry Industry USA, iunie 2006, p. 30.

28. **cu lățimea de 18 metri și lungimea de 153 de metri**: Ibid.

29. **ar trebui să dispună o pasăre este de 740 cm²**: „About the Industry: Animal Welfare: Physical Well-Being of Chickens”, National Chicken Council, 2007, <http://www.nationalchickencouncil.com/aboutIndustry/detail.cfm?id=n> (accesat 6 iulie 2009).

30. **Mușchii și grăsimea găinilor:** S. Boersma, „Managing Rapid Growth Rate in Broilers”, *World Poultry*, volumul 17, numărul 8, 2001, p. 20, <http://www.worldpoultry.net/article-database/managing-rapid-growth-rate-in-broilers-id1337.html> (accesat 8 iulie 2009).
31. **ceea ce duce la diformități:** Un raport de la World's Poultry Science Association conchide că „unul dintre principalii factori responsabili [pentru problemele de sănătate de la nivelul picioarelor la găinile de carne din sistemele convenționale de producție] este ritmul lor rapid de dezvoltare”. G.S. Santotra *et al.*, „Monitoring Leg Problems in Broilers: A survey of commercial broiler production in Denmark”, *World's Poultry Science Journal*, §7, 2001.
32. **între 1 și 4%:** „Flip-over Disease: Introduction”, *The Merck Veterinary Manual*, Merck, Whitehouse Station, New Jersey, 2008, <http://www.merckvetmanual.com/mvm/index.jsp?cfi=htm/bc/202500.htm> (accesat 28 iunie 2009).
33. **ucide și mai multe păsări:** M.H. Maxwell și G.W. Robertson, „World broiler ascites survey 1996”, *Poultry Int.* (aprilie 1997), așa cum apare citat în „Ascites”, Government of Alberta, 15 iulie 2008, [http://wwwi.agric.gov.ab.ca/\\$department/deptdocs.nsf/all/pou3546?open-document](http://wwwi.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/pou3546?open-document) (accesat 28 iunie 2009).
34. **Trei din patru păsări ajung să aibă:** Santotra *et al.*, „Monitoring Leg Problems in Broilers.”
35. **în unul din patru cazuri:** T.G. Knowles *et al.*, „Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention”, *PLoS ONE*, 2008, <http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545>; S.C. Kestin *et al.*, „Prevalence of leg weakness în broiler chickens and its relationship with genotype”, *Veterinary Record*, 131, 1992, pp. 190-194.
36. **e dincolo de orice îndoială că suferă:** Citând studii publicate în *Veterinary Record*, un raport guvernamental recent HSUS conchide că: „Cercetările arată în mod clar că păsările [care se mișcă cu dificultate] suferă.” HSUS, „An HSUS Report: The Welfare of

Animals in the Chicken Industry”, 2, http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/welfare_broiler.pdf.

T7- ține luminile aprinse 24 de ore: I. Duncan, „Welfare Problems of Poultry”, în *The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions*, editori G.J. Benson și B.E. Rollin, Blackwell Publishing, Ames, Iowa, 2004, 310; Christine Woodside, *Living on an Acre: A Practical Guide to the Self Reliant Life*, Lyons Press, Guilford, Connecticut, 2003, 234.

38. în cea de-a 42-a zi: I. Duncan, „Welfare problems of meat-type chickens”, Conferința pe tema bunăstării animalelor din ferme, University of California-Davis, 28-29 iunie 2001, http://www.upc-online.org/fall2001/well-being_conference_review.html (accesat 12 august 2009).

39. (însă tot mai des în cea de-a 39-a zi): „39 de zile din viața unei găini dintr-o fermă industrială”, Compassion in World Farming, <http://www.chickenout.tv/39-day-blog.html>; G.T. Tabler, L.L. Berry, și A.M. Mendenhall, „Mortality Patterns Associated with Commercial Broiler Production”, *Avian Advice*, University of Arkansas) volumul 6, numărul 1, 2004, pp. 1-3.

40. diformități, răni la ochi: Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, New York, 1990, p. 29.

41. aproape toate găinile: „Nationwide Young Chicken Microbiological Baseline Data Collection Program”, Food Safety and Inspection Service, noiembrie 1999-octombrie 2000, http://www.fsis.usda.gov/Science/Baseline_Data/index.asp (accesat 17 iulie 2009); Nichols Fox, „Safe Food? Not Yet”, *New York Times*, 30 ianuarie 1997, <http://www.nytimes.com/1997/01/30/opinion/safe-food-not-yet.html?pagewanted=print> (accesat 16 august, 2009); K.L. Kotula și Y. Pandya, „Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding”, *Journal of Food Protection*, volumul 58, numărul 12, 1995, pp. 1326-1329, <http://www.ingentaconnect.com/content/iafp/jfp/i995>

/ooooooo58/ooooooi2artoooo7%3Bjsessionid=ims4k m94qohkn.alexandra
(accesat 16 august 2009).

42. **între 39 și 75%:** C. Zhao *et al.*, „Prevalence of *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington, D.C., Area”, *Applied and Environmental Microbiology*, volumul 67, numărul 12, decembrie 2001: pp.5431-5436,
<http://aem.asm.org/cgi/content/abstract/67/12/5431?maxtoshow=&HITS=io&hits=io&RESULTFORMAT=&fulltext=coli&searchid=i&FIRSTINDEX=24oo&resourcetype=HWFID> (accesat 16 august 2009); R.B. Kegode *et al.*, „Occurrence of *Campylobacter* species, *Salmonella* species, and generic *Escherichia coli* in meat products from retail outlets in the Fargo metropolitan area”, *Journal of Food Safety*, volumul 28, numărul 1, 2008, pp. 111-125,
http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ_NO_ii5=i96570 (accesat 16 august 2009).

43. **Aproximativ 8% din păsări:** S. Russell *et al.*, „Zero tolerance for salmonella raises questions”, WattPoultry.com, 2009,
<http://www.wattpoultry.com/PoultryUSA/Article.aspx?id=30786>
(accesat 16 august 2009).

44. **când procentajul era în jur de 25%:** Kotula și Pandya, „Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding”, pp. 1326-1329.

45. **care rămâne valabil pentru unele ferme:** „Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria”, *Consumer Reports*, ianuarie 2007, www.usapeec.org/p_documents/newsandinfo_O5o6i2iii938.pdf (accesat 8 iulie 2009).

46. **70-90% sunt infectate:** Marian Burros, „Health Concerns Mounting over Bacteria in Chickens”, *New York Times*, 20 octombrie 1997, <http://www.nytimes.com/1997/10/20/us/health-concerns-mounting-over-bacteria-in-chickens.html?scp=i&sq=%22Health%20Concern%20Mounting%20Over%20Bacteria%20i>

n%2 oChickens %22&st=cse (accesat 17 iulie 2009). A se vedea și: Alan R. Sams, *Poultry Meat Processing*, CRC Press, Florence, Kentucky, 2001, 143, <http://books.google.com/books?id=UCjhDRSPi3wC&pg=PPi&dq=Poultry+Meat+Processing&ei=ag9hSprSFYrgkwSv8Om9Dg> (accesat 17 iulie 2009); Kotula și Pandya, „Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding”, pp. 1326-1329; Zhao *et al.*, „Prevalence of *Canipyllobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington, D.C., Area”, pp. 5431-5436; J.C. Buzby *et al.*, „Bacterial Foodborne Disease: Medical Costs and Productivity Losses”, *Agricultural Economics Report*, numărul AER741, august 1996, pp. 3, <http://www.ers.usda.gov/Publications/AER741/> (accesat 16 august 2009).

47. **sunt folosite în mod curent băile cu clor:** G.C. Mead, *Food Safety Control in the Poultry Industry*, CRC Press, Florence, Kentucky, 2005, p. 322; Sams, *Poultry Meat Processing*, 143, p. 150.

48. **păsărilor li se administrează:** „Buying This Chicken? You could pay up to \$1.70 for broth”, ConsumerReports.org, iunie 2008, <http://www.consumerreports.org/cro/food/news/2008/06/poultry-companies-adding-broth-to-products/overview/enhanced-poultry-over.htm?resultPageIndex=i&resultIndex=8&searchTerm=chicken> (accesat 16 august 2009).

49. **„un adaos variind între 10 și 30%”:** Ibid.

50. **Trebuie să cauți în permanență:** *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants*, Human Rights Watch, New York, 2004, P-108, nota de subsol 298.

51. **sunt preferați imigranții ilegali:** Ibid., pp. 78-101.

52. **condițiile de muncă tipice:** Ibid., p. 2.

53. **Aproximativ 30%:** T.G. Knowles, „Handling and Transport of Spent Hens”, *World's Poultry Science Journal* 50, 1994, pp. 60-61.

54. Poate că această operațiune este suficientă pentru a le paraliza: Există niște dezbateri în legătură cu faptul dacă păsările sunt conștiente sau nu mai simt nimic după ce sunt imobilizate. Cel puțin un procent foarte mare de păsări sunt imobilizate, însă conștiente. Pentru o analiză meticuloasă și precaută a literaturii de specialitate, a se vedea: S. Shields și M. Raj, „An HSUS Report: The Welfare of Birds at Slaughter”, 3 octombrie 2008, http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/welfare_of_birds_at_slaughter.html#O38 (accesat 16 august 2009).

55. aproximativ o zecime din valoarea necesară: Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect) and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, Amherst, New York, 2006, p. 166. A se vedea și: E. W. Craig și D. L. Fletchere, „Processing and Products: A Comparison of High Current and Low Voltage Electrical Stunning Systems on Broiler Breast Rigor Development and Meat Quality”, *Poultry Science*, volumul 76, numărul 8, 1997, PP- 1178-1179, <http://poultsci.highwire.org/cgi/content/abs-tract/76/8/1178> (accesat 16 august 2009).

56. Când a fost întrebat dacă aceste cifre: Daniel Zwerdling, „A View to a Kill”, *Gourmet*, iunie 2007, p. 96, <http://www.gourmet.com/magazine/2005/2007/06/aview-toakill> (accesat 26 iunie 2009).

57. Unele estimări guvernamentale pe care le-am obținut: Freedom of Information Act indică faptul că 3 milioane de pui au fost opăriți de vii în 1993. În aceeași perioadă au fost abătute doar 7 miliarde de păsări. Ținând cont de faptul că în prezent sunt abătute 9 miliarde de păsări, se poate presupune că azi se opăresc de vii 3,85 de milioane de păsări. Freedom of Information Act #94-363, Poultry Slaughtered, Condemned, and Cadavers, 6/30/94, citat în „Poultry Slaughter: The Need for Legislation”, United Poultry Concerns, www.upc-online.org/slaughter/slaugh-ter3web.pdf (accesat 12 august 2009).

58. păsările se infectează cu tot felul de agenți patogeni:

K.A. Liljebjelke *etal.*, „Scald tank water and foam as sources of salmonella contamination for poultry carcasses during early processing”, Poultry Science Association Meeting, 2009, http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ_NO_ii5=238456 (accesat 11 iulie 2009). Pentru mai multe informații, a se vedea Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 166.

59. Considerate cândva un contaminant periculos: Caroline Smith DeWaal, „Playing Chicken: The Human Cost of Inadequate Regulation of the Poultry Industry”, Center for Science in the Public Interest (CSPI), 1996, <http://www.cspinet.org/reports/polt.html> (accesat 11 iulie 2009).

60. Drept urmare, inspectorii resping de două ori mai puține: Ibid.

61. Fiecare inspector are la dispoziție aproximativ: Moira Herbst, „Discuții aprinse despre inspecțiile la fermele avicole: USDA vrea să schimbe modul în care este verificată carnea de pui, punând accentul pe testarea microbi-ană.” *Business Week*, 6 februarie 2008, http://www.businessweek.com/bwdaily/dnflash/content/feb2008/db2008025_760284.html (accesat 11 iulie 2009); Report to Congressional Requesters, „Food Safety — Risk-Based Inspections and Microbial Monitoring Needed for Meat and Poultry”, Meat and Poultry Inspection, mai 1994, http://fedbbs.access.gpo.gov/library/gao_rpts/rc94110.txt (accesat 11 iulie 2009).

62. „în fiecare săptămână”: Scott Bronstein, „A Journal-Constitution Special Report — Chicken: How Safe? First of Two Parts”, *Atlanta Journal-Constitution*, 25 mai 1991.

63. mii de păsări simultan: R. Behar și M. Kramer, „Something Smells Foul”, *Time*, 17 octombrie 1994, <http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,981629-3,00.html> (accesat 6 iulie 2009).

64. **„apa din aceste cuve”**: Smith De Waal, „Playing Chicken.” A se vedea și: Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 168.

65. **99% dintre producătorii de carne de pasăre**: Russell *et al.*, „Zero tolerance for salmonella raises questions”.

66. **Un studiu a arătat că prin simpla plasare a carcaselor de pui**: Behar și Kramer, „Something Smells Foul”.

67. **Dar asta ar elimina, de asemenea**: Ibid.

68. **8% e cantitatea maximă de lichid**: Ibid.

69. **Consumatorii au intentat procese în care au contestat această practică**: „USDA Rule on Retained Water in Meat and Poultry”, Food Safety and Inspection Service, aprilie 2001, <http://www.fsis.usda.gov/oa/background/waterretention.htm>. A se vedea și: Behar și Kramer, „Something Smells Foul”.

70. **„arbitrară și fantezistă”**: „Retained Water in Raw Meat and Poultry Products; Poultry Chilling Requirements”,

Federal Register 66 numărul 6 (accesat 9 ianuarie 2001), <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/97-054F.html> (accesat 21 iulie 2009).

71. **interpretarea deciziei judiciare de către USDA**: Ibid.

72. **o nouă lege**: L.L. Young și D.P. Smith, „Moisture retention by water-and air-chilled chicken broilers during Processing and cutup operations”, *Poultry Science*, volumul 83, numărul 1, 2004, pp. 119-122, <http://ps.fass.org/cgi/con-tent/abstract/83/1/119> (accesat 21 iulie 2009); „Water in Meat and Poultry”, Food Safety and Inspection Service, 6 august 2007, http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Water_inMeats/index.asp (accesat 21 iulie 2009); „Title 9 — Animals and Animal Products”, U.S. Government Printing Office, 1 ianuarie 2003, <http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/get-cfr.cgi?>

TITLE=9&PART=424&SECTION=2i&
TYPE=TEXT&YEAR=2003 (accesat 21 iulie 2009).

73. câștigă anual milioane de dolari în plus: Behar și Kramer, „Something Smells Foul”.

74. în prezent, șase miliarde de păsări: Aceste estimări se bazează pe numărul de găini abătate în fiecare an conform celor mai recente statistici publicate de FAO. Datele sunt disponibile la <http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>.

75. Americanii consumă de 150 de ori mai mulți: W. Boyd și M. Watts, „Agro-Industrial Just-in-Time: The Chicken Industry and Postwar American Capitalism”, în *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, editori D. Goodman și M. Watts, Routledge, Londra, 1997, pp. 192-193.

76. Statisticienii care au declarat: Comitetul de statistici agricole, „Păsări abătate: rezumat anual 2008”, tabel: păsări abătate: număr, greutate pasăre vie și greutate medie pasăre vie în funcție de rasă, Statele Unite ale Americii, 2008 și 2007 Total (continuare), 2, U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service, februarie 2009, <http://usda.mannlib.cornell.edu/usda/current/PoulSlauSu/PoulSlauSu-02-25-2009.pdf> (accesat 9 iulie 2009).

77- La fel ca virusul pe care îl numește: Douglas Harper, Online Etymological Dictionary, noiembrie 2001, <http://www.etymonline.com/index.php?search=influenza&searchmode=none> (accesat 9 septembrie 2009); definiția Dicționarului Oxford pentru „influenza”.

78. Dar cele 500 de milioane de porci: Potrivit FAO, aproximativ jumătate din cele 1,2 miliarde de porci din întreaga lume (datele statistice sunt disponibile la <http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>) trăiesc în spații izolate. FAO, „Livestock Policy Brief 01: Responding to the

‘Livestock Revolution’’,
[ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/o1o/ao26oe/ao26oeoo.pdf](http://ftp.fao.org/docrep/fao/o1o/ao26oe/ao26oeoo.pdf) (accesat 28 iulie 2009).

79. **zoonoze:** Zoonoza este definită ca „orice boală și/sau infecție care se transmite în mod natural de la animalele vertebrate la oameni”, conform Pan American Health Organisation, *Zoonoses and Communicable Diseases Common to Man and Animals*, citat în „Zoonoses and Veterinary Public Health (VPH)”, Organizația Mondială a Sănătății, <http://www.who.int/zoonoses/en/> (accesat 8 iulie 2009).

80. **în cazul celor a căror origine este cunoscută:** Buzby *et al.*, „Bacterial Foodborne Disease”, p. 3.

81. **carnea de pasăre este de departe cea mai răspândită cauză:** Gardiner Harris, „Poultry Is No. 1 Source of Outbreaks, Report Says”, *New York Times*, 11 iunie 2009, <http://www.nytimes.com/2009/06/12/health/research/i2cdc.html> (accesat 21 iulie 2009).

82. **83% din carnea de pui:** „Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria”, p. 21.

83. **cele 76 de milioane de cazuri:** „Preliminary Foodnet Data on the Incidence of Foodborne Illnesses — Selected Sites, United States, 2001”, Centers for Disease Control, *MMWR*, volumul 51, numărul 15, 19 aprilie 2002, pp. 325-329, <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5115a3.htm> (accesat 16 august 2009).

84. **Populația Statelor Unite consumă 1 500 de tone de antibiotice pe an:** Datele prezentate de cei din industrie sunt oferite de Animal Health Institute, organizație descrisă de *New York Times* drept „un grup comercial din Washington care reprezintă 31 de producători de medicamente veterinare”. Denise Grady, „Scientists See Higher Use of Antibiotics on Farms”, *New York Times*, 8 ianuarie

2001, <http://www.nytimes.com/2001/01/08/us/scientists-see-higher-use-of-antibiotics-on-farms.html> (accesat 6 iulie 2009).

85. industria a subevaluat consumul de antibiotice: „Hogging It! Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock”, Union of Concerned Scientists, 7 aprilie 2004, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/hogging-it-estimates-of.html (accesat 21 iulie 2009).

86. aproape 7 000 de tone: Ibid.

87. procentul de bacterii rezistente: Marian Burros, „Poultry Industry Quietly Cuts Back on Antibiotic Use”, *New York Times*, 10 februarie 2002, <http://www.nytimes.com/2002/02/10/national/ioCHIC.html> (accesat 6 iulie 2009).

88. rezistența la antimicrobieni a crescut de opt ori: K. Smith *et al.*, „Quinolone-Resistant *Campylobacter jejuni* Infections in Minnesota, 1992-1998”, *New England Journal of Medicine*, volumul 340, numărul 20, 1999, p. 1525, <http://content.nejm.org/content/vol340/issue20/index>. dtl (accesat 10 iulie 2009).

89. încă de la sfârșitul anilor 1960: Humane Society of the United States, „An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture”, *Farm Animal Welfare*, <http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/HSUS-Human-Health-Report-on-Antibiotics-in-Animal-Agriculture.pdf> (accesat 14 septembrie 2009).

90. American Medical Association: „Low-Level Use of Antibiotics în Livestock and Poultry”, FMI Backgrounder, Food Marketing Institute, <http://www.fmi.org/docs/media/bg/antibiotics.pdf> (accesat 5 august 2009).

91. Centers for Disease Control: „An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal

Agriculture”. A se vedea și următorul articol, pentru o interpretare timpurie a datelor oferite de CDC: „Infections in the United States”, *New England Journal of Medicine*, 338, 1998, pp. 1333-1338, http://www.cdc.gov/enterics/publications/i35k_glynnMDR_salmoNEJMi998.pdf.

92. **Institute of Medicine:** A.D. Anderson *et al.*, „Public Health Consequences of Use of Antimicrobial Agents in Food Animals in the United States”, *Microbial Drug Resistance*, volumul 9, numărul 4, 2003, http://www.cdc.gov/enterics/publications/2_a_anderson_2003.pdf.

93. **Organizația Mondială a Sănătății:** Ibid.

94- **remarcabila conferință din 2004:** *Raport al OMS, FAO, OIE consultarea comună pe tema zoonozelor emergente: în colaborare cu Consiliul sănătății din Olanda*, OMS, Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură, Organizația Mondială pentru sănătatea animalelor, Geneva, Elveția, 3-5 mai 2004, whqlibdoc.who.int/hq/2004/WHO_CDS_CPE_ZFK_2004.9.pdf (accesat 16 august 2009).

95. **Oamenii de știință fac diferența:** Ibid.

96. **Cererea de produse de origine animală:** Ibid.

97. **„selecția și amplificarea rapidă”:** „Global Risks of Infectious Animal Diseases”, document de discuție, Council for Agricultural Science and Technology (CAST), numărul 28, 2005, p. 6, <http://www.cast-science.org/publicationDetails.asp?idProduct=69> (accesat 9 iulie 2009).

98. **Creșterea unor păsări cu un cod genetic uniform:** Michael Greger, *Bird Fiu*, Lantern Books, Herndon, Virginia, 2006, pp. 183-213.

99. **„Costul sporirii eficienței”:** „Global Risks of Infectious Animal Diseases”, p. 6.

100. **să identifice șase din cele opt:** V. Trifonov *et al.*, „The origin of the recent swine influenza A(HiNi) virus infec-ting humans”, *Eurosurveillance*, volumul 14, numărul 17, 2009, <http://www.eurosurveillance.org/images/dynamic/EE/Vi4Ni7/arti9i93.pdf> (accesat 16 iulie 2009). A se vedea și: Debora MacKenzie, „Swine Flu: The Predictable Pandemic?”, *New Scientist*, 2706, 29 aprilie 2009, <http://www.newscientist.com/article/mg20227063.800-swine-flu-the-predictable-pandemic.html?full=true> (accesat 10 iulie 2009).

101. **numărul 1, bolile de inimă:** „Leading Causes of Death”, Centers for Disease Control and Prevention, <http://www.cdc.gov/nchs/FASTATS/lcod.htm> (accesat 16 august 2009).

102. **în 1917:** „ADA: Who We Are, What We Do”, American Dietetic Association, 2009, http://www.eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/home_4O4_ENU_HTML.htm (accesat 6 iulie 2009).

103. **Un regim vegetarian bine alcătuit:** „Vegetarian Diets”, American Dietetic Association 109, numărul 7, iulie 2009, pp. 1266-1282, http://eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/advocacy_933_ENU_HTML.htm (accesat 16 august 2009).

104. **Regimul vegetarian este mai scăzut în:** Ibid.

105. **regimul vegetarian și cel vegan** (inclusiv în cazul atle-ților): Ibid.

106. **o corelație între excesul de proteină animală și:** „The Protein Myth”, Physicians Committee for Responsible Medicine, http://www.pcrm.org/health/veginfo/vsk/protein_myth.html (accesat 16 iulie 2009). Un expert în nutriția sportivilor declară: „Excesul de proteină ar trebui evitat, fiindcă poate avea efecte negative asupra funcționării fiziologice normale și, prin urmare, asupra sănătății... Femeile care sunt deja predispuse la boli de oase (adică, la osteoporoză) ca urmare a unei densități osoase scăzute ar putea să-și

compromită sănătatea sistemului osos, consumând o dietă prea bogată în proteine. Unele regimuri prea bogate în proteine ar putea să crească riscul pentru bolile arteriale coronariene... în sfârșit, un consum crescut de proteină se asociază în general cu o funcționare anormală a rinichilor”. J.R. Beming și S.N. Steen, *Nutrition for Sport and Exercise*, ediția a doua, Jones & Bartlett, Sudbury, Massachusetts, 2005, p. 55.

io/. Dietele vegetariene se asociază: „Vegetarian Diets”, pp. 1266-1282.

108. **boli de inimă [care sunt răspunzătoare:** „LCWK9. Deaths, percent of total deaths, and death rates for the 15 leading causes of death: United States and each state, 2006”, Centers for Disease Control and Prevention, http://www.cdc.gov/nchs/data/dvs/LCWK9_2006.pdf (accesat 16 august 2009).

109. **cancerul fiind răspunzător:** Ibid.

110. **să „crească vânzările”:** „About Us”, Dairy Management Inc., 2009, <http://www.dahycheckoff.com/DairyCheckoff/AboutUs/About-Us> (accesat 16 iulie 2009); „About Us”, National Dairy Council, 2009, <http://www.national-dairycouncil.org/nationaldairycouncil/aboutus> (accesat 16 iulie 2009).

111. **NDC promovează consumul de produse lactate:** De exemplu, National Dairy Council (NDC) a promovat foarte mult produsele pe bază de lapte populației de afro-ame-ricani, dintre care un procent de 70% sunt intoleranți la lactoză. „Support Grows for PCRM’s Challenge to Dietary Guidelines Bias”, *PCRM Magazine*, 1999, <http://www.pcrm.org/magazine/GM99Summer/GM99Summer9.html> (accesat 16 iulie 2009).

112. **cel mai mare furnizor:** P. Imperato și G. Mitchell, *Acceptable Risks*, Viking, New York, 1985, p. 65; John Robbins, *Diet for a New America*, HJ Kramer Publishing, Tiburon, California, 1998, pp. 237-238.

113. Fondată în același an în care ADA și-a început

activitatea: Pentru mai multe informații despre începuturile ADA, a se vedea American Dietetic Association, National Health Information Center, 7 februarie 2007, <http://www.healthfinder.gov/orgs/hr1846.htm> (accesat 16 iulie 2009).

Pentru mai multe informații despre sarcinile USDA, a se citi: Marion Nestle, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition, and Health*, University of California Press, Berkeley, 2007, pp. 33,34.

114. Nestle a lucrat foarte mult cu: „The Surgeon General’s Report on Nutrition and Health 1988”, editat de Marion Nestle, Office of the Surgeon General and United States Department of Health and Human Services Nutrition Policy Board (United States Public Health Service, 1988), <http://pr0files.nlm.nih.gov/NN/B/C/Q/G/> (accesat 8 iulie 2009).

115- companiile alimentare, la fel ca cele de țigări: Nestle, *Food Politics*, p. 361.

116. Ele „fac lobby pe lângă Congres”: Ibid., xiii.

117. În regiuni ale lumii unde laptele: Marion Nestle, *What to Eat*, North Point Press, New York, 2007, p. 73.

118. cea mai ridicată incidență a osteoporozei: Ibid., p. 74.

119. USDA a adoptat o politică informată: „Companiile de produse alimentare au făcut presiuni asupra reprezentărilor guvernului și asupra profesioniștilor din nutriție să conceapă ghiduri alimentare în care să înlocuiască expresia «a se consuma mai puțin» cu eufemisme. Adevărata lor semnificație poate fi detectată numai printr-o citire, interpretare și analiză atentă.” Nestle, *Food Politics*, p. 67.

120. mai mult de jumătate de miliard din banii colectați din taxe și impozite: Erik Marcus, *Meat Market: Animals, Ethics, and Money*, Brio Press, Cupertino, California, 2005, p. 100.

121. **o sumă mult mai modestă, de 161 de milioane de dolari:** Ibid.

122. **industria avicolă din India și China:** Economic Research Service, USDA, „Recent Trends in Poultry Supply and

Demand”, în India’s Poultry Sector: Development and Prospects/WRS-04-03, <http://www.ers.usda.gov/publications/WRS0403/WRS0403c.pdf> (accesat 12 august 2009).

123. **între 27 și 28 de păsări în fiecare an:** Calculele s-au bazat pe datele statistice oferite de USDA, U.S Census Bureau și FAO. îi mulțumesc lui Noam Mohr pentru ajutor.

Felii de paradis / Grămezi de rahat

1. **Aproape o treime:** A se vedea notele din Capitolul 2, de la 29 până la 32.

2. **„din cauza modului în care sunt construite abatoarele”:** Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, Amherst, New York, 2006, p.189.

3. **„Din locul unde lucrăm, nu putem vedea”:** Ibid., p. 196.

4. **„cam în 80% dintre cazuri”:** în funcție de standardele pe care industria le promovează prin intermediul American Meat Institute, procentul de 80% este considerat ca fiind o rată mică de succes în ceea ce privește lăsarea animalelor inconștiente din prima încercare. Mario a spus acest procent spontan și nu a explicat cum a ajuns la această cifră. Este destul de probabil că, dacă rata lui de succes ar fi fost măsurată, de exemplu, după procedurile standard concepute de Temple Grandin, ar fi fost mult mai mare.

5. **Porcii trăiesc în sălbăcie:** L.R. Walker, *Ecosystems of Disturbed Ground*, Elsevier Science, New York, 1999, 44²-

6. iar taxonomiștii numără în total șaisprezece specii:

„Family Suidae; hogs and pigs”, University of Michigan Museum of Zoology, 2008, <http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/information/Suidae.html> (accesat 17 iulie 2009).

7- aproximativ 90% dintre marile ferme de porci: U.S.

Department of Agriculture, „Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States”, octombrie 2007, http://www.aphis.usda.gov/vs/ceah/ncahs/nahms/swine/swine2006/Swine2006_PartI.pdf (accesat 17 august 2009).

8. cei din industria cărnii de porc să crească rase:

Madonna Benjamin, „Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig”, *Advances in Pork Production*, 2005, <http://www.afac.ab.ca/careinfo/transp0rt/articles/05benjamin.pdf> (accesat 26 iulie 2009); E.A. Pajor *et al.*, „The Effect of Selection for Lean Growth on Swine Behavior and Welfare”, Purdue University Swine Day, 2000, www.ansc.purdue.edu/swine/swineday/sday00/i.pdf (accesat 12 iulie 2009); Temple Grandin, „Solving livestock handling problems”, *Veterinary Medicine*, octombrie 1994, pp. 989-998, <http://www.grandin.com/references/solv.lvstk.probs.html> (accesat 26 iulie 2009).

9.10% dintre porcii tăiați în abatoare: Steve W. Martinez și Kelly Zering, „Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835”, Economic Research Service/ USDA, noiembrie 2004, <http://www.ers.usda.gov/Publications/aer835/aer835c.pdf> (accesat 17 august 2009).

10. chiar și un tractor care trecea: Nathanael Johnson, „The Making of the Modern Pig”, *Harper's Magazine*, mai 2006, <http://www.harpers.org/archive/2006/05/0081030> (accesat 26 iulie 2009).

11. peste 15% dintre porcii tăiați în abatoare: Martinez și Zering, „Pork Quality and the Role of Market Organization/ AER-

835”. Estimarea oferită de American Meat Science Association cum că 15% din carnea de porc este afectată de PSE a fost pusă sub semnul întrebării într-un studiu ulterior care a arătat că, din acest procent, doar într-o mică măsură era carne palidă, moale sau apoasă. Estimările arată că doar 3% din carnea de porc întrunește toate cele trei caracteristici negative. American Meat Science Association, *Proceedings of the 9th Reciprocal Meat Conference*, 18-21 iunie 2006, p. 35 http://www.meatscience.org/Pubs/rmcarchv/2006/presentations/2006_Proceedings.pdf (accesat 17 august 2009).

12. a dus la scăderea numărului de porci care mureau în timpul transportului: Temple Grandin, „The Welfare of Pigs During Transport and Slaughter”, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://www.grandin.com/references/pig.welfare.during.transport.slaughter.html> (accesat 16 iunie 2009).

13. De fapt, nu este ceva neobișnuit: Deși porcii fac atac de inimă în timpul transportului, mult mai frecventă este o condiție pe care cei din industrie o numesc „sindromul porcului epuizat”, adică un termen pentru porcii „care devin paralizați, fără să fie identificată o rană, traumă sau boală evidentă”. Benjamin, „Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig”.

14. în prezent au rămas zece la sută: Fern Shen, „Maryland Hog Farm Causing Quite a Stink”, *Washington Post*, 23 mai 1999; Ronald L. Plain, „Trends in U.S. Swine Industry”, U.S. Meat Export Federation Conference, 24 septembrie 1997-

15. și numai în ultimii zece ani: „Statistical Highlights of US Agriculture 1995-1996”, USDA-NASS 9, http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical_Highlights/index.asp (accesat 28 iulie 2009); „Statistical Highlights of US Agriculture 2002-2003”, USDA-NASS 35, http://www.nass.usda.gov/publications/statistical_Highlights/2003/contentl.htm (accesat 28 iulie 2009).

16. Patru companii produc în prezent: Mărturia lui Leland Swenson, președintele National Farmers Union, în fața Comisiei juridice din Camera Reprezentanților, 12 septembrie 2000.

17. în 1930, mai mult de 20%: C. Dimitri *et al.*, „The 20th Century Transformation of U.S. Agriculture and Farm Policy”, USDA Economic Research Service, iunie 2005, <http://www.ers.usda.gov/publications/eib3/eib3.htm> (accesat 15 iulie 2009).

18. producția din agricultură s-a dublat între 1820 și 1920: Matthew Scully, *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and the Call to Mercy*, St. Martin's Griffin, New York, 2003, p. 29.

19. în 1950, un lucrător la fermă: „About Us”, USDA, Cooperative State Research, Education, and Extension Service, 9 iunie 2009, <http://www.csrees.usda.gov/qlinks/extension.html> (accesat 15 iulie 2009).

20. Fermierii americani sunt de patru ori: P. Gunderson *et al.*, „The Epidemiology of Suicide Among Farm Residents or Workers in Five North-Central States, 1980”, *American Journal of Preventive Medicine* 9, mai 1993, pp. 26-32.

21. Cam toată carnea de porc din supermarketuri și restaurante: A se vedea nota 2, Capitolul 1.

22. în momentul în care scriu cartea de față, Chipotle este singurul: Diane Halverson, „Chipotle Mexican Grill Takes Humane Standards to the Mass Marketplace”, *Animal Welfare Institute Quarterly*, primăvară 2003, <http://www.awionline.org/ht/d/ContentDetails/id/11861/pid/2514> (accesat 17 august 2009).

23. Creșterea industrială a porcilor: Danielle Nierenberg, „Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry”, *Worldwatch Paper* #171, Worldwatch Institute, august 2005, 38,

<http://www.worldwatch.org/node/819> (accesat 27 iulie 2009); Danielle Nierenberg, „Factory Farming in the Developing World: In some critical respects this is not progress at all”, Worldwatch Institute, mai 2003, <http://www.worldwatch.org/epublish/1/v16113>.

24. **Povestea lui s-ar fi putut încheia:** Johnson, „The Making of the Modern Pig”.

25. **asta înseamnă 25-30 de dolari:** Corespondență personală cu Paul Willis, președintele diviziei de carne de porc de la Niman Ranch, 27 iulie 2009.

26. **„agricultură care imită procesele naturale”:** Wendell Berry, „The Idea of a Local Economy”, *Orion*, iarnă 2001, <http://www.organicconsumers.org/btc/berry.cfm> (accesat 17 august 2009).

27. **este vorba despre 90% dintre porcii masculi:** 90% dintre porcii masculi sunt castrați. „The Use of Drugs in Food Animals: Benefits and Risks”, National Academy of Sciences, 1999.

28. **nu le taie porcilor coada:** Aproximativ 80% dintre porcii crescuți în fermele industriale au coada tăiată. Ibid.

>

29. **nici nu le scoate dinții:** Dr. Allen Harper, „Piglet Processing and Swine Welfare”, Virginia Tech Tidewater AREC, mai 2009, <http://pubs.ext.vt.edu/news/livestock/2009/05/aps-20090513.html> (accesat 17 iulie 2009); Timothy Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, în *The Well-Being of Farm Animals*, editori G.J. Benson și B.E. Rollin, Blackwell Publishing, Ames, Iowa, 2004, 251.

30. **mușcăturile reciproce și canibalismul:** înseși organizațiile din interiorul industriei recunosc că agresivitatea este o problemă obișnuită. De exemplu, National Pork Producers Council și National Pork Board au declarat: „Când porcii se apropie unii de alții, vor încerca uneori să muște sau să mestece bucăți din exemplarele din

apropiere, în special cozile. Odată ce începe să curgă sânge din coadă, porcul mușcat mai poate fi mușcat încă o dată și încă o dată, iar uneori se ajunge la cazuri de canibalism. *Swine Care Handbook*, publicată de National Pork Producers Council în cooperare National Pork Board, 1996, <http://sanangelo.tamu.edu/ded/swine/swinecar.htm> (accesat 15 iulie 2009). A se vedea și: *Swine Care Handbook*, publicată de National Pork Producers Council în cooperare cu National Pork Board, 2003, pp. 9-10; „Savaging of Piglets (Cannibalism)”, ThePigSite.com, <http://www.thepigsite.com/pighealth/article/260/sava-ging-of-piglets-cannibalism> (accesat 27 iulie 2009); J. McGlone și W.G. Pond, *Pig Production*, Delmar Cengage Learning, Florence, Kentucky, 2002, pp. 301-304; JJ. McGlone *et al.*, „Cannibalism in Growing Pigs: Effects of Tail Docking and Housing System on Behavior, Performance and Immune Function”, Texas Technical University, http://www.depts.ttu.edu/liru_afs/PDF/CANNIBALISMINGROWINGPIGS.pdf (accesat 27 iulie 2009); K.W.F. Jericho și T.L. Church, „Cannibalism in Pigs”, *Canadian Veterinary Journal*, volumul 13, numărul 7, iulie 1972.

31. 80% dintre scroafele gestante: U.S. Department of Agriculture, „Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States”.

32. 1,2 milioane de exemplare deținute de Smithfield: RSPCA, „Improvements in Farm Animal Welfare: The USA”, 2007, http://www.wspa-usa.org/download/44_improvements_in_farm_animal_welfare.pdf (accesat 27 iulie 2009).

33. Nu este o sarcină ușoară să identifici: A se vedea FaiTnForward.com pentru informații despre cum pot fi găsite produse de origine animală de la animale crescute în afara sistemului industrial.

34. Metodele noastre de lucru: Wendell Berry, *The Art of the Commonplace*, editor Norman Wirzba, Counterpoint, Berkeley, California, 2003, p. 250.

35. i-a costat pe americani 26 de miliarde de dolari: „CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding

Operations”, Union of Concerned Scientists, 2008, http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/scienceandimpacts/impactsindustrialagriculture/cafos-uncovered.html (accesat 27 iulie 2009).

36. în prezent, o crescătorie industrială de porci tipică:

USDA, Economic Research Service, „Manure Use for Fertilizer and Energy: Report to Congress”, iunie 2009, <http://www.ers.usda.gov/Publications/AP/APo37/> (accesat 17 august 2009).

37. „generează o cantitate de deșeuri în stare brută”:

„Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern”, U.S. Government Accountability Office, 2008, <http://www.gao.gov/new.items/do8944.pdf> (accesat 27 iulie 2009).

38. în total, animalele din fermele industriale din SUA

produc: Pew Commission despre producția din fermele industriale, „Environment”, <http://www.ncifap.org/issu-es/environment/> (accesat 17 august 2009).

39- 4° 000 de kilograme de excremente pe secundă : USDA citează un raport al Comitetului pentru Agricultură, Nutriție și din Senatul Statelor Unite, cerut de senatorul Tom Harkin (D-IA), în care se estimează că șeptelul din Statele Unite produce 1,37 de miliarde de tone de deșeuri solide în fiecare an. Dacă se împarte acest număr la câte secunde sunt într-un an, rezultă 39 500 kg de deșeuri pe secundă. Ibid.

40. de 160 de ori mai mare decât a apelor menajere

municipale în stare brută: Calculul acesta a fost făcut de John P. Chastain, inginer agricol la University of Minnesota, pornind de la informațiile puse la dispoziție de Illinois Environmental Protection, în 1991. University of Minnesota Extension, Biosystems and Agricultural Engineering, *Engineering Notes*, Iarnă 1995, <http://www.bbe.umn.edu/extens/ennotes/enwin95/manure.html> (accesat 16 iunie 2009).

41. **nicio agenție federală nu culege:** „Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern.”

42. **31 de milioane de exemplare:** Smithfield, raport anual 2008,15, <http://investors.smithfieldfoods.com/common/download/download.cfm?companyid=SFD&fileid=2i5496&filekey=CE5E396C-CFi7-47Bo-BAC6-BBEFD DC5i975&filename=2Oo8AR.pdf> (accesat 28 iulie 2009).

43. **Conform unor date moderate oferite de EPA:** „Animal Waste Disposal Issues”, U.S. Environmental Protection Agency, 22 mai 2009, <http://www.epa.gov/oig/reports/1997/hogchpl.htm> (accesat 27 iulie 2009).

44. **În cazul companiei Smithfield, cantitatea produsă:** Potrivit unui studiu condus de David Pimentel, care citează date statistice oferite de USDA în 2004, fiecare porc produce 1 230 de kg de deșeuri pe an. Așadar, cei 31 de milioane de porci pe care îi deține Smithfield au produs aproximativ 42 de milioane de tone de deșeuri în 2008. Având în vedere că populația Statelor Unite este estimată la 299 de milioane de locuitori, asta înseamnă 127 de kilograme de deșeuri produse pentru fiecare american. D. Pimentel *et al.*, „Reducing Energy Inputs in the US Food System”, *Human Ecology*’, volumul 36, numărul 4, 2008, PP- 459’471-

45. **Asta înseamnă că Smithfield - o singură entitate juridică:** Calcul făcut pe baza unui recensământ din 2008 și pe „Animal Waste Disposal Issues”.

46. **„aceste deșeuri conțin mai mult de 100 de”:** Jeff Tietz, „Boss Hog”, *Rolling Stone*, 8 iulie 2008, http://www.rollingstone.com/news/sto1y/21727641/boss_hog/ (accesat 27 iulie 2009).

47. **copiii crescute:** Francis Thicke, „CAFOs erate toxic waste byproducts”, Ottumwa.com, 23 martie 2009, <http://www.ottumwa.com>

ottumwa.com/archivesearch/local_story_o82235355.html (accesat 27 iulie 2009).

48. **lista nu este exhaustivă:** Tietz, „Boss Hog”.

49. **Sectorul industrial pretinde că:** Jennifer Lee, „Neighbors of Vast Hog Farms Say Foul Air Endangers Their Health”, *New York Times*, 11 mai 2003; Tietz, „Boss Hog.”

50. **La un moment dat, trei ferme industriale:** Tietz, „Boss Hog”.

51. **11000 de m²:** Ibid. Comparatie cu suprafața unui cazinou este a mea — cazinourile Luxor și Venetian au suprafețe de câte 11148 de m².

52. **unui singur abator:** Ibid.

53- **La fel, mori asfixiat:** Thicke, „CAFOs erate toxic waste byproducts”.

54. **Un muncitor din Michigan:** Tietz, „Boss Hog”.

55. **în rarele cazuri:** „OverView”, Carolina de Nord în economia globală, 23 august 2007, http://www.soc.duke.edu/NC_GlobalEconomy/hog/overview.shtml (accesat 27 iulie 2009); Rob Schofield, „A Corporation Running Amok”, NC Policy Watch, 26 aprilie 2008, <http://www.ncpo-licywatch.com/cms/2008/04/26/a-corporation-running-amok/> (accesat 27 iulie 2009).

56. **Smithfield a deversat mai mult de 74 000 de tone:** „Animal Waste Disposal Issues”.

57. **Această deversare este considerată cel mai grav dezastru ecologic:** Ibid.

58. **Cantitatea de îngrășământ lichid deversată ar fi putut umple:** <http://www.evostc.state.ak.us/facts/qanda.com>; „Animal

Waste Disposal Issues”.

59. **Smithfield a fost penalizată:** „The RapSheet on Animal Factories”, Sierra Club, august 2002, p. 14, <http://www.midwestadvocates.org/archive/dvorakbeef/rapsheet.pdf> (accesat 27 iulie 2009); Ellen Nakashima, „Court Fines Smithfield \$12.6 Million”, *Washington Post*, 9 august 1997, <http://pqasb.pqarchiver.com/washingtonpost/access/!3400463.html?dids=i3400463:i3400463&FMT=ABS&FMTS=ABS:FT&date=Aug+9%2C+i997&author=Ellen+Nakashima&pub=The+Washington+Post&edition=&startpage=A.o&i&desc=Court+Fines+Smithfield+%24i2.6+Million%3B+Va.+Firm+Is+Assessed+Largest+Such+Pollution+Penalty+m+U.S.+History.>

60. **La vremea respectivă:** „The RapSheet on Animal Factories”.

61. **dar suma este ridicol de mică:** Calculul a fost făcut pe baza vânzărilor de 12,5 miliarde de dolari din 2009. „Smithfield Foods Reports Fourth Quarter and Full Year Results”, PR Newswire, 16 iunie 2009, <http://investors.smithfieldfoods.com/releasedetail.cfm?ReleaseID=389871> (accesat 14 iulie 2009).

62. **fostul director general de la Smithfield:** Compensation Resources, Inc., 2009, <http://www.compensationresources.com/press-room/ceo-s-fat-checks-below-troubled-times.php> (accesat 28 iulie 2009).

63. **Smithfield este o companie atât de mare:** Tietz, „Boss Hog”.

64. **excrementele de la pui, porci și vite:** Pe lângă poluarea râurilor, fermele industriale au contaminat pânza freatică în 17 state americane. Sierra Club, „Clean Water and Factory Farms”, <http://www.sierraclub.org/factoryfarms/> (accesat 19 august 2009).

65. 200 de incidente în care întreaga populație de pești:

Merritt Frey *et al.*, „Spills and Kills: Manure Pollution and America's Livestock Feedlots”, Clean Water NetWork, Izaak Walton League of America and Natural Resources Defense Council, august 2000, 1, citat în Sierra Club, „Clean Water: That Stinks”, [http://www.sierraclub.org/cleanwater/that stinks](http://www.sierraclub.org/cleanwater/that%20stinks) (19 august 2009).

66. Dacă acești pești ar fi puși unul în continuarea celuilalt:

Dacă socotim că fiecare pește are o lungime de aproximativ 15 cm.

67. dureri de gât, de cap: „An HSUS Report: The Impact of Industrial Animal Agriculture on Rural Communities”,

<http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/hsus-the-impact-of-industrialized-animal-agriculture-on-rural-communities.pdf> (accesat 19 august 2009).

68. „studiile au arătat că”: „Confined Animal Facilities în California”, Senatul statului California, noiembrie 2004,

<http://sor.govoffice3.com/vertical/Sites/%7B3BDD1595-792B-4D20-8D44-6z6EFo5648C7%7D/uploads/%7BD51D1D55-1B1F-4268-8oCC-C636EE939Ao6%7D>. PDF (accesat 28 iulie 2009).

69. Sunt motive întemeiate: Nicholas Kristof, „Our Pigs, Our Food, Our Health”, *New York Times* 11 martie 2009, http://www.nytimes.com/2009/03/12/opinion/12kristof.html?_r=3&adxnnl=i&adxnnlx=i25070i592-DDwvJ/Oilp86iJ6xqYVYLQj (accesat 18 august 2009).

70. American Public Health Association: „Policy Statement Database: Precautionary Moratorium on New Concentrated Animal Feed Operations”, American Public Health Association, 18 noiembrie 2003, www.apha.org/advocacy/policy/policysearch/default.htm?id=i243 (accesat 26 iulie 2009).

71. Pew Commission: Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health și Pew Commission on Industrial Animal Production, „Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America”, 2008, p. 84,

http://www.ncifap.org/_images/PCIFAP Final Release PCIFAP.pdf
(accesat 18 iunie 2008).

72. în prezent Smithfield s-a extins: România: D. Carvajal și S. Castle, „A U.S. Hog Giant Transforms Eastern Europe”, *New York Times*, 5 mai 2009, <http://www.nytimes.com/2009/05/06/business/global/06smithfield.html> (accesat 27 iulie 2009).

73. Acțiunile pe care le are Joseph Luter al III-lea:, Joseph W. Luter III”, Forbes.com, <http://www.forbes.com/lists/2006/12/UQPU.html> (accesat 27 iulie 2009).

74- numele lui de familie se pronunță: Mesaj de întâmpinare pe telefon. Nu a sunat niciodată înapoi și nici nu a răspuns la mesajul lăsat pe robotul telefonic.

75. Investigațiile sub acoperire: Nu știu dacă există o fermă industrială sau un abator industrial în Statele Unite care să fi fost de acord să dezvăluie fără restricții informațiile > 9

obținute în cursul unor audituri neanunțate și independente.

76. muncitorii le tăiau porcilor picioarele: Evenimentul acesta a fost anchetat de investigatorii de la PETA. „Belcross Farms Investigation”, GoVeg.com, <http://www.goveg.com/belcross.asp> (accesat 27 iulie 2009).

77. unii angajați au fost filmați: Evenimentul acesta a fost anchetat de investigatorii de la PETA. „Belcross Farms Investigation”, GoVeg.com, <http://www.goveg.com/bel-cross.asp> (accesat 27 iulie 2009).

78. directorii închideau ochii în fața unor astfel de abuzuri: „Attorney General Asked to Prosecute Rosebud Hog Factory Operators”, Humane Farming Association (HFA), <http://hfa.org/campaigns/rosebud.html> (accesat 17 iulie 2009).

79. 0 anchetă desfășurată la una dintre: Evenimentul acesta a fost anchetat de investigatorii de la PETA. A se vedea: „Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line”, PETA,

<http://getactive.peta.org/campaign/tortu-red> by tyson (accesat 27 iulie 2009).

80. cât încă erau conștiente: Evenimentul acesta a fost anche-

tat de investigatorii de la PETA. A se vedea: „Thousands of Chickens Tortured by KFC Supplier”, Kentucky Fried Cruelty, PETA, <http://www.kentuckyfriedcruelty.com/u-pilgrimspride.asp> (accesat 27 iulie 2009).

81. Pilgrim's Pride: De atunci Pilgrim's Pride a dat faliment. Evenimentul acesta nu trebuie văzut ca o victorie, înseamnă că s-a redus competiția, dar și că acea companie care a achiziționat bunurile Pilgrim's Pride are acum o mai mare putere. Michael J. de la Merced, „Major Poultry Producer Files for Bankruptcy Protection”, *New York Times*, 1 decembrie 2008, <http://www.nytimes.com/2008/12/02/business/o2pilgrim.html> (accesat 13 iulie 2009).

82. se numără printre cele mai mari abatoare: „Top Broiler Producing Companies: Mid-2008”, National Chicken Council, http://www.nationalchickencouncil.com/statistics/stat_detail.cfm?id=3i (accesat 17 iulie 2009).

83. scroafa din fermele industriale moderne: F. Hollowell și D. Lee, „Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality”, *North Carolina Cooperative Extension Service Swine News* 25, numărul 1, februarie 2002, http://www.ncsu.edu/project/swine_extension/swine_news/2002/sn_v2501.htm (accesat 28 iulie 2009).

84. Când ajunge la termen: Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 249; SwineReproNet Staff, „Swine Reproduction Papers; Inducing Farrowing”, SwineReproNet, Online Resource for the Pork Industry, University of Illinois Extension, disponibil la <http://www.livestocktrail.uiuc.edu/swinerepronet/paperDisplay.cfm?ContentID=6264> (accesat 17 iulie 2009).

85. **Odată ce purcelușii sunt întăreți:** Marlene Halverson, „The Price We Pay for Corporate Hogs”, Institute for Agriculture and Trade Policy, iulie 2000, <http://www.iatp.org/hogreport/indextoc.html> (accesat 27 iulie 2009).

86. **În 80% dintre cazuri: U.S.** Department of Agriculture, „Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices în the United States”.

87. **Îi va scădea densitatea osoasă:** G.R. Spencer, „Animal model of human disease: Pregnancy and lactational osteoporosis; Animal model: Porcine lactational osteoporosis”, *American Journal of Pathology*, 95, 1979, pp. 277-280; J.N. Marchent și D.M. Broom, „Effects of dry sow housing conditions on muscle weight and bone strength”, *Animal Science*, 62, 1996, pp. 105-113, astfel cum apare citat în Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 242.

88. **Un muncitor de la fermă:** „Cruel Conditions at a Nebraska Pig Farm”, GoVeg.com, <http://www.goveg.com/nebraskapigfarm.asp> (accesat 28 iulie 2009).

89. **suferința cauzată de plictiseală:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 242.

90. **Își construiește în cele din urmă un adăpost:** Ibid., 247.

91. **primesc puțină hrană:** „Sow Housing”, Texas Tech University Pork Industry Institute, http://www.depts.ttu.edu/porkindustryinstitute/SowHousing/files/sow_housing.htm (accesat 15 iulie 2009); Jim Mason, *Animal Factories*, Three Rivers Press, New York, 1990, p. 10.

92. **Scroafele gestante:** D.C. Coats și M.W. Fox, *Old McDonald's Factory Farm: The Myth of the Traditional Farm and the Shocking Truth About Animal Suffering in Today's Agribusiness*, Continuum International Publishing Group, Londra, 1989, p. 37.

93. **exemplarele bolnave sau slăbite:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 242.

94. **ele sunt izolate într-o cușcă la fel de mică:** Aproximativ 90% dintre scroafele care alăptează din fermele industriale sunt ținute în cuști. U.S. Department of Agriculture, „Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States”.

95- **este nevoie „să bată măr:** Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 219.

96. **„Un tip i-a zdrobit atât de tare râtul unei scroafe”:** Ibid.

97. **Deloc surprinzător:** Le sunt recunoscător expertelor pe probleme de bunăstare a animalelor, Diane și Marlene Halverson, pentru analiza lor asupra motivelor care le fac pe scroafele din fermele industriale să-și calce purcelușii în picioare prin comparație cu cele din fermele de familie.

98. **porcii ținuți în cuști au:** „The Welfare of Intensively Kept Pigs”, *Report of the Scientific Veterinary Committee*, 30 septembrie 1997, secțiunea 5.2.11, secțiunea 5.2.2, secțiunea 5.2.7, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm4/out17_en.pdf (accesat 17 iulie 2009).

99. **patrimoniu genetic defectuos, a lipsei de mișcare:** Cindy Wood, „Don’t Ignore Feet and Leg Soundness in Pigs”, *Virginia Cooperative Extension*, iunie 2001, http://www.ext.vt.edu/news/periodicals/livestock/aps-oi_o6/aps-0375.html.

100. **7% dintre scroafele gestante:** Ken Stalder, „Getting a Handle on Sow Herd Dropout Rates”, *National Hog Farmer*, 15 ianuarie 2001, http://nationalhogfarmer.com/mag/farming_getting_handle_sow/.

101. **în unele ferme rata mortalității:** Keith Wilson, „Sow Mortality Frustrates Experts”, *NationalHogFarmer*, 15 iunie 2001, <http://nationalhogfarmer.com/mag/far->

[ming_sow_mortality_frustrates/](#)(accesat 27 iulie 2009); Halverson, „The Price We Pay for Corporate Hogs”.

102. **Unii porci înnebunesc:** AJ. Zanella și O. Duran, „Pig Welfare During Loading and Transport: A North American Perspective”, I Conferencia Vitrual Internacional Sobre Qualidade de Carne Suina, 16 noiembrie 2000.

103. **sau își beau urina:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 253.

104. **Alții manifestă comportamente:** Halverson, „The Price We Pay for Corporate Hogs”.

105. **Printre bolile congenitale:** „Congenital defects”, PigProgress.net, 2009, <http://www.pigprogress.net/health-diseases/c/congenital-defects-i/.html> (accesat 17 iulie 2009); B. Rischkowsky *et al.*, „The State of the World’s Animal Genetic Resources for Food and Agriculture”, FAO, Roma, 2007, p. 402, <http://www.fao.org/docrep/oio/ai25oe/ai25oeoo.htm> (accesat 27 iulie, 2009); „Quick Disease Guide”, ThePigSite.com, <http://www.thepigsite.com/diseaseinfo> (accesat 27 iulie 2009).

106. **Herniile inghinale sunt atât de frecvente:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 251.

107. **În primele 48 de ore:** A se vedea notele din capitolul 5, de la nota 26 până la nota 31.

108. **li se scot dinții:** „Purcelușii se nasc cu opt dinți de lapte, canini și incisivi, pe care îi folosesc ca să muște ceilalți purceluși când se luptă pentru ugerul scroafei.” D. M. Weary și D. Fraser, „Partial tooth-clippings of suckling pigs: Effects on neonatal competition and facial injuries”, *Applied Animal Behavior Science*, 65, 1999, p. 22.

109. **fiindcă așa sunt mai letargici:** James Serpell, *In the Company of Animals*, Cambridge University Press, Cambridge, 2008, p. 9.

110. **purcelușilor li se injectează:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, p. 251.
111. **consumatorii americani:** J.L. Xue și G.D. Dial, „Raising intact male pigs for meat: Detecting and preventing boar taint”, American Association of Swine Practitioners, 1997?
<http://www.aasp.org/shap/issues/v5n4/v5n4p151.html> (accesat 17 iulie 2009).
112. **între 9 și 15% mor înainte de înțărare:** Holloweli și Lee, „Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality”.
113. **Cu cât purcelușii încep mai repede să se hrănească:** „Pork Glossary”, U.S. Environmental Protection Agency, 11 septembrie 2007, <http://www.epa.gov/oecaagct/agioi/porkglossary.html> (accesat 27 iulie 2009).
114. **În acest caz, „mâncare solidă”:** K. J. Touchette *et al.*, „Effect of spray-dried plasma and lipopolysaccharide exposure on weaned piglets: I. Effects on the immune axis of weaned pigs”, *Journal of Animal Science*, 80, 2002, pp. 494-501.
115. **Lăsați în pace, purcelușii sunt înțărcați de obicei:** P. Jensen, „Observations on the Maternal Behavior of Free-Ranging Domestic Pigs¹¹”, *Applied Animal Behavior Science*, 16, 1968, pp. 131-142.
116. **dar în fermele industriale sunt înțărcați:** Blackwell, „Production Practices and Well-Being: Swine”, 250-251.
117. **La o vârstă atât de mică:** L.Y. Yue și S.Y. Qiao, „Effects of low-protein diets supplemented with crystalline amino acids on performance and intestinal development in piglets over the first 2 weeks after weaning”, *Livestock Science*, 115, 2008, pp. 144-152; J. P. Lalles *et al.*, „Gut function and dysfunction in young pigs: Physiology”, *Animal Research*, 53, 2004, pp. 301-316.

118. **Cotețele sunt suprapopulate în mod intenționat:** „Overcrowding Pigs Pays — if It’s Managed Properly”, *National Hog Farmer*, 15 noiembrie 1993, așa cum e citat în Michael Greger, „Swine Flu and Factory Farms: Fast Track to Disaster”, *Encyclopaedia Britannica’s Advocacy for Animals*, 4 mai 2009, <http://advocacy.britannica.com/blog/advocacy/2009/05/swine-flu-and-factory-farms-fast-track-to-disaster/> (accesat 5 august 2009).
119. **„Ani bufnit chiar”:** Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 220.
120. **Între 30 și 70% din efectivele de porci:** L.K. Clark, „Swine respiratory disease”, IPVS Special Report, B Pharmacia & Upjohn Animal Health, noiembrie-decembrie 1998, *Swine Practitioner*, secțiunea B, P6, P7, așa cum e citat în Halverson, „The Price We Pay for Corporate Hogs”.
121. **Întregi populații de porci din anumite state:** R. J. Webby *et al.*, „Evolution of swine H3N2 influenza viruses in the United States”, *Journal of Virology*, 74, 2000, pp. 8243-8251.
122. **Dar departe de a reduce cererea:** R.L. Naylor *et al.*, „Effects of aquaculture on world fish supplies”, *Issues in Ecology*, numărul 8, iarna 2001, p. 1018.
123. **Capturile de somon sălbatic au crescut în întreaga lume:** Ibid.
124. **„factori stresanți esențiali în mediul din acvacultu-ră”:** S.M. Stead și L. Laird, *Handbook of Salmon Farming*, Springer, New York, 2002, pp. 374-375.
125. **Aceste probleme sunt tipice:** Philip Lymbery, „In Too Deep — Why Fish Farming Needs Urgent Welfare Reform”, 2002,1, http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/i/in_too_deep_summary_2001.pdf (accesat 12 august 2009).

126. **Manualul le numește:** Stead și Laird, *Handbook of Salmon Farming*, p. 375.

127. **i-au dat și un nume, „coroana morții”:** „Fish Farms: Underwater Factories”, Fishing Hurts, peta.org, <http://www.fishinghurts.com/fishFarmsi.asp> (accesat 27 iulie, 2009).

128. **nori gigantici de păduchi de mare:** un studiu desfășurat de University of Alberta, așa cum este citat în „Farm sea lice plague wild salmon”, *BBC News*, 29 martie, 2005, <http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/science/natu-re/4391711.stm> (accesat 27 iulie, p. 2009).

129. **o rată a deceselor de 10-30%:** Lymbery, „InToo Deep”, p.i.

130. **perioadă de înfometare de șapte până la zece zile:**

Aceasta este o metodă recomandată de ucidere a somonului. A se vedea: Stead și Laird, *Handbook of Salmon Farming*, p. 188.

131. **Uneori sunt asomați:** Tăierea branhiilor unui pește conștient nu este numai o procedură dureroasă, ci și dificilă. Din această cauză, se pun în practică unele proceduri pentru a-i inconștientiza (sau cel puțin pentru a-i imobiliza), înainte de a li se tăia branhiile. În cazul somonilor, predomină două metode: lovirea peștilor la nivelul capului și anestezia cu dioxid de carbon. Lovirea somonului până la inconștiență este numită „asomare percutantă”. Lovirea peștelui în cap în locul potrivit pentru a-l asoma implică un grad crescut „de pricepere și dexteritate”, potrivit *Handbook of Salmon Farming*. Loviturile greșite îi provoacă peștelui durere și nu-l fac inconștient. Imprecizia acestei metode face ca un anumit număr de animale să rămână conștiente în timp ce le sunt tăiate branhiile. Cealaltă metodă obișnuită de ucidere a somonilor implică folosirea dioxidului de carbon ca anestezic. Peștii sunt transferați pe uscat în rezervoare pline cu dioxid de carbon ceea ce îi face inconștienți în câteva minute. Problemele legate de bunăstarea somonilor pe care le ridică această metodă includ stresul transferului peștilor în rezervoare și posibilitatea

ca nu toți peștii să fie pe deplin inconștienți. Stead și Laird, *Handbook of Salmon Farming*, pp. 374-375.

132. **Paragatele din prezent:** „Longline Bycatch”, AIDA, 2007, [http://www.aida-americas.org/aida.php?page=turt-les.bycatch longline](http://www.aida-americas.org/aida.php?page=turt-les.bycatch%20longline) (accesat 28 iulie 2009).

13 **3.27 de milioane de cârlige:** Ibid.

13 **4.4,5 milioane de animale marine:** „Pillaging the Pacific”, Sea Turtle Restoration Project, 2004, <http://www.seaturtles.org/downloads/Pillaging.5.final.pdf> (accesat 19 august 2009).

135. **Cel mai frecvent tip:** „Squandering the Seas: How shrimp trawling is threatening ecological integrity and food security around the world”, Environmental Justice Foundation, Londra, 2003, p. 8.

136. **Traulul este tras:** Ibid.

137. **traulele prind pești:** Ibid., p. 14.

138. **o sută de specii diferite de pești:** Ibid., p. 11.

139. **o operațiune de pescuit cu traule:** Ibid., p. 12.

140. **în operațiunile mai puțin eficiente:** Ibid.

141. **Suntem pe cale să reducem diversitatea:** a se vedea nota 31, din capitolul 2.

142. **Consumând în cantități uriașe pești:** Daniel Pauly *et al.*, „Fishing Down Marine Food Webs”, *Science*, 279,1998, p. 860.

143. **peștii au parte de o moarte lentă și dureroasă:** PJ. Ashley, „Fish welfare: Current issues in aquaculture”, *Applied Animal Behaviour Science*, volumul 200, numărul 104, 2007, pp. 199-235-

144. **Acest somon de 76 de centimetri:** Lymbery, „In Too Deep”.

145. **exploziile de populații parazite:** Kenneth R. Weiss, „Fish Farms Become Feedlots of the Sea”, *Los Angeles*

Times, 9 decembrie 2002, <http://www.latimes.com/la-me-salmon9deco9, o,7675555,full.story> (accesat 27 iulie 2009).

146. **Nici nu mai e nevoie să te întrebi:** Unii ar putea să se întrebe cum putem fi siguri că peștii și alte animale marine simt durerea. Există toate motivele să credem că peștii, cel puțin, simt durerea. Studiile de anatomie comparativă arată că peștii au tot echipamentul anatomic și neurologic care pare să joace un rol important în percepția conștientă. Cea mai grăitoare dovadă este că peștii au foarte mulți nociceptori, niște receptori senzoriali care transmit semnalele dureroase la creier (pot fi chiar numărați). Totodată, se știe că peștii produc opioide naturale, cum ar fi enkefa-1 inele și endorfinele, pe care sistemul nervos uman le folosește pentru a controla durerea.

Peștii manifestă de asemenea „un comportament de durere”. Lucrul acesta mi s-a părut evident încă de prima dată când am fost la pescuit, copil fiind, cu bunicul meu. Oamenii pe care-i cunosc și care practică pescuitul recreațional nu neagă faptul că peștii simt durerea, ci mai degrabă se fac că uită acest aspect. Așa cum rezumă foarte bine situația David Foster Wallace, în minunatul său eseu „Consider the Lobster”: „Problema legată de cruzimea consumului de carne nu este doar complexă, este de asemenea inconfortabilă. În orice caz, este inconfortabilă pentru mine și pentru toți cei pe care îi cunosc și cărora le place să consume o varietate de alimente și totuși, nu vor să se perceapă ca fiind cruzi sau nepăsători. Din câte pot spune, propriul meu mod de a face față acestui conflict a fost să evit să mă gândesc la această chestiune neplăcută”. Mai tâziu, autorul descrie situația neplăcută la care a evitat să se gândească: „Pe cât de amorțit este homarul în călătoria înapoi spre casă, de exemplu, pe atât de agitat devine când este pus în apa clocotită. Dacă înclini recipientul în care îl ții spre oala cu apă clocotindă, homarul va încerca uneori să se prindă de marginile recipientului sau chiar să-și împingă cleștii în buza oalei la fel ca o persoană care încearcă să evite să cadă peste marginea unui acoperiș. Cel mai rău este când homarul este pe deplin scufundat în apa clocotită. Chiar și dacă

acoperi oala cu un capac și te întorci cu spatele la ea, tot se aude zăngănitul și clăncănitul capacului pe care homarul încearcă să-l dea la o parte”. Asta pare să fie - atât pentru Wallace și pentru mine, cât și pentru cei mai mulți dintre noi - nu doar durere fizică, ci și durere psihică. Homarul nu se agită numai din cauza durerii - el începe să se lupte pentru viața lui înainte chiar să ajungă în apa fierbinte. Încearcă să scape. Este greu să nu vezi ceva din semnele fricii și ale panicii caracteristice oamenilor în mișcările lui frenetice. Spre deosebire de pești, homarii nu sunt vertebrate, așadar cercetările științifice ale modului în care ar putea să simtă durerea - sau, mai exact, un tip de durere foarte asemănătoare de cea observată la oameni - sunt mai complicate decât studiile asupra peștilor. Totuși, după cum s-a dovedit, cunoștințele științifice conțin suficiente dovezi în sprijinul intuițiilor pe care cei mai mulți dintre noi le au despre suferința homarilor atunci când văd unul care încearcă să iasă dintr-o oală cu apă clocotindă. Wallace sintetizează într-un mod admirabil aceste cunoștințe științifice. Fiindcă sunt vertebrate care împărtășesc echipamentul anatomic implicat în trăirea și exprimarea durerii, dovezile în sprijinul ideii că peștii simt durerea sunt mult mai solide și nu lasă loc îndoielilor. Kristopher Paul Chandroo, Stephanie Yue și Richard David Moccia, „An evaluation of current perspectives on consciousness and pain in fishes” *Fish and Fisheries*, 5, 2004, PP-281-295; Lynne U. Sneddon, Victoria A. Braithwaite și Michael J. Gentle, „Do Fishes Have Nociceptors? Evidence for the Evolution of a Vertebrate Sensory System”, *Proceedings: Biological Sciences*, volumul 270, numărul 1520, 7 iunie 2003, pp. 1115-1121, <http://links.jstor.org/sici?sici=0962-8452%2820030607%29270%3A1520%3Cm5%3ADFHNEF%3E2.o.CO%3B2-O> (accesat 19 august 2009); David Foster Wallace, „Consider the Lobster”, în *Consider the Lobster*, Little, Brown, New York, 2005, P- 248.

Știu

1. **Mai puțin de 1%:** A se vedea nota 2, capitolul 1.
2. **„Nu există niciun motiv”:** Patricia Leigh Brown, „Bolas Journal; Welcome to Bolas: Please Keep on Moving”, *New York Times*, 9 iulie 2000, <http://query.nytimes.com/gst/fullpa-ge.html?>

[res=98oDEoDAi438F93AA35754CoA9669C8B63](http://www.fao.org/docrep/010/a0465e/a0465eo4.htm) (accesat 28 iulie 2009).

3. **consumă între șase și 26 de calorii:** Calcul făcut de Bruce Friedrich având la bază date din surse guvernamentale și academice.

4. **Emisarul Națiunilor Unite pe probleme de alimentație:**

Grant Ferrett, „Biofuels’ crime against humanity”, *BBC News*, 27 octombrie 2007, <http://news.bbc.co.uk/2/hi/america-cas/7065061.stm> (accesat 28 iulie 2009).

5. **756 de milioane de tone:** „Global cereai supply and demand brief”, FAO, aprilie 2008, <http://www.fao.org/docrep/010/a0465e/a0465eo4.htm> (accesat 28 iulie 2009).

6. **mai mult decât suficientă pentru a hrăni:** „New Data Show 1.4 Billion Live on Less Than US\$1.25 a Day”, Banca Mondială, 26 august 2008, <http://web.worldbank.org/>

WBSITE/EXTERNAL/TOPICS/EXTPOVERTY/o, contentMDK:2i883042~menuPK:2643747~pagePK:64020865~piPK:i49H4~theSitePK:336992,oo.html (accesat 28 iulie 2009); Petei* Singer, *The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty*, Random House, New York, 2009, p. 122.

7. **Iar celor 756 de milioane de tone:** Singer, *The Life You Can Save*, p. 122.

8. **i-au adus premiul Nobel pentru pace:** Dr. R.K. Pachauri, blog, 15 iunie 2009, www.rkpachauri.org (accesat 28 iulie 2009).

9. **durerea și plăcerea, fericirea și nefericirea:** Bruce Friedrich citează din cartea *The Descent of Man* de Charles Darwin: „Nu există o diferență fundamentală între om și celelalte specii evolute în ceea ce privește facultățile mintale... Iar celelalte animale simt, la fel ca omul, plăcerea și durerea, fericirea și suferința.” Așa cum e citat în Bernard Rollin, *The Unheeded Cry: Animal Consciousness, Animal Pain, and Science*, Oxford University Press, New York, 1989, p. 33.

10. Este un lucru dovedit că au mare parte dintre emoțiile:

Temple Grandin și Catherine Johnson, *Aninials Make Us Human*, Houghton Mifflin Harcourt, Boston, 2009; Temple Grandin și Catherine Johnson, *Aninials in Translation*, Harvest Books, Fort Washington, Pennsylvania, 2006; Marc Bekoff, *The Emoțional Lives of Aninials*, New World Library, Novato, California, 2008.

11. Pentru el, maltratarea animalelor: Isaac Bashevis Singer, *Enemies, a Love Story*, Farrar, Straus and Giroux, New York, 1988, p. 145.

12. liderii mișcării „cărnii etice”: Corespondența personală dintre Bruce Friedrich și Michael Pollan, iulie 2009. Eric Schlosser mănâncă un burger făcut din carnea unui animal crescut în fermele industriale în importantul film *Food, Inc.*

13- „după datele actuale”: D. Pimentel și M. Pimentel, *Food, Energy and Society*, ediția a III-a, CRC Press, Florence, Kentucky, 2008, p. 57.

14. „în primul rând, vitele transformă în mod eficient”: Ibid.

15. Aratul și semănatul: Se distruge structura de bază a păturii naturale de vegetație ceea ce duce la eroziuni cauzate de vânt și de apă - cea mai importantă cauză a pierderii elementelor nutritive din soluri în Statele Unite. Producția vegetală cauzează cele mai multe stricăciuni acolo unde solul vegetal este subțire, iar topografia locului este deluroasă. Pe de altă parte, astfel de soluri sunt foarte potrivite pentru pășu-natul animalelor, activitate care, dacă este gestionată corect, poată să îmbunătățească solul vegetal.

16. Dă-mi voie să-ți spun cum: Corespondență personală.

17. ele sunt ucise: B. Niman și J. Fletcher, *Niman Ranch Cookbook*, Ten Speed Press, New York, 2008, p. 37.

18. Pentru vite, această călătorie: G. Mitchell *et al.*, „Stress in cattle assessed after handling, after transport and after slaughter”,

Veterinary Record, volumul 123, numărul 8, 1988, pp. 201-205,
<http://veterinaryrecord.bvapublications.com/cgi/content/abstract/123/8/201> (accesat 28 iulie 2009).

19. **Dacă zona de abataj:** Ibid.; „The Welfare of Cattle in Beef Production”, *Farm Sanctuary*, 2006, http://www.farmsanctuary.org/mediacenter/beef_report.html (accesat 28 iulie 2009).

20. **Ele își dau seama ce animale:** Vacile țin minte până la 70 de exemplare, construiesc ierarhii atât pentru masculi, cât și pentru femele (ierarhiile dintre femele sunt mai stabile), aleg anumite exemplare ca prieteni și pe altele ca dușmani. Vitele își „aleg” liderii pe baza „atractivității sociale” și cunoștințelor pe care le au despre pământ și resursele sale. Unele turme își urmează liderii aproape tot timpul, iar altele sunt mai independente (sau dezorganizate) și își urmează liderul în aproape jumătate de timp. „Stop, Look, Listen: Recognising the Sentience of Farm Animals”, Compassion in World Farming Trust, 2006, http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/s/stop_look_listen_2006.pdf (accesat 28 iulie 2009); M.F. Bouissou *et al.*, „The Social Behaviour of Cattle”, în *Social Behaviour in Farm Animals*, editori L.J. Keeling și H.W. Gonyou, CABI Publishing, Oxford, 2001; A.F. Fraser și D.M. Broom, *Farm Animal Behaviour and Welfare*, CABI Publishing, Oxford, 1997; D. Wood-Gush, *Elements of Ethology; A Textbook of Agricultural and Veterinary Students*, Springer, New York, 1983; P.K. Rout *et. al.*, „Studies on behavioural patterns in Jamunapari goats”, *Small Ruminant Research*, volumul 43, numărul 2, 2002, pp. 185-188; P. T. Greenwood și L.R. Rittenhouse, „Feeding area selection: The leader-follower phenomena”, *Proc. West. Sect. Am. Soc. Anim. Sci.* 48, 1997, pp. 267-269; B. Dumont *et al.*, „Consistency of animal order in spontaneous group movements allows the measurement of leadership in a group of grazing heifers”, *Applied Animal Behaviour Science*, volumul 95, numărul 1-2, 2005, pp. 55-66 (mai exact, pagina 64); V. Reinhardt, „Movement orders and leadership in a semi-wild cattle herd”, *Behaviour*, 83, 1983, pp. 251-264.

21. **Ca regulă generală, vacile sunt predispuse:** „The Welfare of Cattle in Beef Production”.
22. **aproape toate pierd din greutate:** T.G. Knowles et. al., „Effects on cattle of transportation by road for up to 31 hours”, *Veterinary Record*, 145,1999, pp. 575-582.
23. **„Sacrificarea”, scrie Pollan:** Michael Pollan, *The Omnivore’s Dilemma*, Penguin, New York, 2007, p. 304.
24. **„Nu pentru că sacrificarea”:** Ibid., pp. 304-305.
- 25- **„Consumul de carne industrială”:** Ibid., p. 84.
26. **„De regulă, se întâmplă următorul lucru”:** B.R. Myers, „Hard to Swallow”, *Atlantic Monthly*; septembrie 2007, www.theatlantic.com/doc/200709/omnivore (accesat septembrie 2009).
27. **Efectul secundar este că:** Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, Amherst, New York, 2006, p. 122.
28. **Câteva dintre abatoarele care au fost acuzate:** Joby Warrick, „They Die Piece by Piece”, *Washington Post*, 10 aprilie 2001; Sholom Mordechai Rubashkin, „Rubashkin’s response to the ‘attack on Shechita’ ”, shmais.com, 7 decembrie 2004, <http://www.shrnais.com/jnewsdetail.cfm?ID=i48> (accesat 28 noiembrie 2007).
29. **majoritatea:** Temple Grandin, „Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants”, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, număr proiect 3602-32000-002-08G, <http://www.grandin.com/survey/usdarpt.html> (accesat 18 august 2009).
30. **USDA, agenția federală:** Warrick, „They Die Piece by Piece”.

31. **Situația s-a mai ameliorat de atunci:** Temple Grandin, „2002 Update” pentru „Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants”.

32. **Într-un sfert dintre:** Kurt Vogel și Temple Grandin, „2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada”, Department of Animal Science,

Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html> (accesat 18 august 2009).

33. **„Vitele își ridică capul”:** Chris O’Day, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 128.

34. **a crescut cu aproape 800%:** Warrick, „They Die Piece by Piece”.

35. **Angajații din abatoare:** Ibid.

36. **oamenii obișnuiți pot să devină sadici:** Temple Grandin, „Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals”, *Anthrozoos*, volumul 1, numărul 4, 1988, pp. 205-213, <http://www.grandin.com/references/behavior.employees.html> (accesat 14 iulie 2009).

37. **„mai mult de 20 de muncitori”:** Warrick, „They Die Piece by Piece”.

38. **„Am văzut mii și mii”:** Ibid.

39. **ajungeam acasă:** Ken Burdette, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 131.

40. **În douăsprezece secunde sau mai puțin:** Warrick, „They Die Piece by Piece”.

41. **O vacă are în jur de:** Monica Reynolds, „Plasma and Blood Volume in the Cow Using the T-1824 Hematocrit Method”, *American*

Journal of Physiology, 173, 1953, pp. 421-427-

42. **„Vacile clipesc uneori”**: Timothy Walker, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Eisnitz, *Slaughterhouse*, pp. 28-29.

43. **„De multe ori muncitorul însărcinat cu jupuirea vacii”**: Timothy Walker, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 29.

44. **„Vacile care revin la viață”**: Chris O’Day, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 128.

45- **trimiterea prin poștă a puilor de pasăre**: Humane Society of the United States, „An HSUS Report: Welfare Issues with Transport of Day-Old Chicks”, 3 decembrie 2008, http://www.hsus.org/farm/resources/research/practices/chick_transport.html (accesat 9 septembrie 2009).

46. **însă o problemă și mai importantă**: Humane Society of the United States, „An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry”, 2 decembrie 2008, http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/broiler_industry.html (accesat 18 august 2009).

47. **cu toții vom fi niște fermieri prin procură**: Wendell Berry, *Citizenship Papers*, Counterpoint, Berkeley, California, 2004, P-167.

48. **American Livestock Breeds Conservancy**: ALBC se descrie ca fiind „o organizație nonguvernamentală care lucrează în sprijinul protejării a peste 150 de rase de vite și păsări care sunt amenințate cu extincția”. American Livestock Breeds Conservancy, 2009, <http://www.albc-usa.org/> (accesat 28 iulie 2009).

49. **Relația etică**: M. Halverson, „Viewpoints of agricultural producers who have made ethical choices to practice a ‘high welfare’ approach to raising farm animals”, EurSafe 2006, al VI-lea congres al European Society for Agricultural and Food Ethics, Oslo, 22-24 iunie 2006.

Arta povestirii

1. **singurele texte scrise:** „The History of Thanksgiving: The First Thanksgiving”, history.com, <http://www.history.com/content/thanksgiving/the-first-thanksgiving> (accesat 28 iulie 2009); „The History of Thanksgiving: The Pilgrims’ Menu”, history.com, <http://www.history.com/content/thanksgiving/the-first-thanksgiving/the-pilgrims-menu> (accesat 28 iulie 2009).
2. **a fost integrat în ritual:** Rick Schenkman, „Top 10 Myths About Thanksgiving”, History News NetWork, 21 noiembrie 2001, <http://hnn.us/articles/406.html> (accesat 28 iulie 2009).
3. **Ziua Recunoștinței împreună cu indienii Timucua:** Michael V. Gannon, *The Cross in the Sand*, University Press of Florida, Gainesville, 1965, pp. 26-27.
4. **mâncau supă de fasole:** Craig Wilson, „Florida Teacher Chips Away at Plymouth Rock Thanksgiving Myth”, USA Today, 21 noiembrie 2007, http://www.usatoday.com/life/lifestyle/2007-11-20-first-thanksgiving_N.htm (accesat 28 iulie 2009).
5. **au apărut primele dovezi:** Food and Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative, „Livestock’s Long Shadow: Environmental Issues and Options”, Roma, 2006, xxi, 112, 26, <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/ao701e/ao701eoo.pdf> (accesat 11 august 2009).
6. **Pentru prima dată, un important institut de cercetare:** Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health și Pew Commission on Industrial Animal Production, „Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America”, 57-59, 2008, <http://www.nci-fap.org>.
7. **Pentru prima dată, un stat american (Colorado):** Humane Society of the United States, „Landmark Farm Animal Welfare Bill Approved in Colorado”, <http://www.hsus>.

org/farm/news/ournews/colo_gestation_crate_veal_crate_bill_051408.html (19 august 2009).

8. Pentru prima dată, un lanț de supermarketuri: John Mackey, Letter to Stakeholders, Whole Foods Market, http://www.wholefoodsmarket.com/company/pdfs/aro8_letter.pdf (accesat 19 august 2009).

9. Și tot pentru prima dată, un mare ziar național: „The Worst Way to Farm”, *New York Times*, 31 mai 2008.

10. Temple Grandin a semnalat: Temple Grandin, „2002 Update” pentru „Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants”, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, număr proiect 3602-32000-002-08G, <http://www.grandin.com/survey/usdarpt.html> (accesat 18 august 2009).

11. Odată, pistolul de asomare: Steve Parrish, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry*, Prometheus Books, Amherst, New York, 2006, p. 145.

12. Mi-e greu să vorbesc despre asta: Ed Van Winkle, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 81.

13. Jos, în fosa în care se adună sângele: Donny Tice, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, pp. 92-94.

14. „Încălcări sistematice ale drepturilor omului”: *Blood, Sweat, and Fear: Workers’ Rights in US Meat and Poultry Plants*, Human Rights Watch, New York, 2004, p. 2.

15. Cel mai rău lucru: Ed Van Winkle, muncitor într-un abator, așa cum apare citat în Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse*, p. 87.

16. **„trebuie să spun”:** Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, Penguin, New York, 2007, p. 362.

17. **a declarat că a fost martoră:** Temple Grandin, „Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals”, *Anthrozods*, volumul 1, numărul 4, 1988, 205, <http://www.grandin.com/references/behavior.employees.html> (accesat 28 iulie 2009).

18. **26% dintre abatoare comiteau acte de cruzime:** Temple Grandin, „2005 Poultry Welfare Audits: National Chicken Council Animal Welfare Audit for Poultry Has a Scoring System That Is Too Lax and Allows Slaughter Plants with Abusive Practices to Pass”, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2005.poultry.audits.html> (accesat 28 iulie 2009).

19. **păsările erau lovite:** Ibid.

20. **25% dintre ele:** Kurt Vogel și Temple Grandin, „2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada”, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html> (accesat 28 iulie 2009).

21. **dezmembrând vaci perfect conștiente:** Grandin scrie că abatorul „a fost respins automat din cauză că unii angajați au tăiat piciorul unui animal deși acesta era conștient.” Temple Grandin, „2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada”, Department of Animal Science, Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2007.restaurant.audits.html> (accesat 28 iulie 2009).

22. **vacii care se trezeau:** Temple Grandin, „2006 Restaurant Animal Welfare Audits of Federally Inspected Beef, Pork, and Veal Slaughter Plants in the U.S.”, Department of Animal Science,

Colorado State University, <http://www.grandin.com/survey/2006.restaurant.audits.html> (accesat 28 iulie, 2009); Vogel și Grandin, „2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada.”

²³- „**împungeau în anus**”: Grandin, „2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada”.

24. Fermele tradiționale din toată America nu produc destui pui: Dintre cele aproximativ 8 miliarde de găini de ouă crescute în America, un procent de 0,06% sunt cel mai probabil crescute în afara sistemului industrial. Presupunând că un american consumă aproximativ 27 de pui într-un an, asta înseamnă că stocul de carne de pui crescut în ferme de familie ar putea să hrănească mai puțin de 200 000 de americani. La fel, din cei 118 milioane de porci din America, aproximativ 4,59% nu sunt crescuți în ferme industriale. Presupunând că americanii consumă 0,9 porci într-un an, stocul de carne de porc crescuți în ferme de familie ar putea să hrănească aproape 6 milioane de oameni. (Pentru mai multe date despre animalele din fermele industriale, a se vedea nota 2, din Capitolul 1.) Numărul de animale ucise în fiecare an sunt oferite de USDA, iar numărul mediu de pui și porci consumați de fiecare american a fost calculat de Noam Mohr pe baza statisticilor oferite de USDA.

25. Hitler era vegetarian: Povestea vegetarianismului lui Hitler este destul de răspândită, dar nu am nicio idee dacă este adevărată sau nu. Ținând cont că există foarte multe relatări despre preferința lui pentru cârnați, mă îndoiesc că este adevărată. De exemplu, H. Eberle și M. Uhl, *The Hitler Book PublicAffairS*) Jackson, Tennessee 2006, p. 136.

26. „cineva trebuie să adopte o poziție”: Această afirmație a lui Martin Luther King Jr. este foarte des citată pe internet; de exemplu, a se vedea Quotiki.com, <http://www.quotiki.com/quotes/3450> (accesat 19 august 2009).

27. Dacă organizarea s-ar face după religie: „Major Religions of the World Ranked by Number of Adherents”,

Adherents.com, 9 august 2007, http://www.adherents.com/Religions_By_Adherents.html (accesat 29 iulie 2009); „Population by religion, sex and urban/rural residence: Each census, 1984-2004”, un.org, http://unstats.un.org/unsd/demographic/products/dyb/dybcensus/V2_table6.pdf (accesat 28 iulie 2009).

28. o persoană ar fi subnutrită: în 2006, numărul persoanelor obeze l-a depășit pe al celor care suferă de foame. „Overweight ‘Top World’s Hungry” *BBC News*, 15 august 2006, <http://news.bbc.co.Uk/2/hi/health/4793455.stm> (accesat 28 iulie 2009).

29. Mai mult de jumătate ar avea o dietă vegetariană: E. Millstone și T. Lang, *The Penguin Atlas of Food*, Penguin, New York, 2003, p. 34.

30. Vegetarienii stricți și veganii: Nu există date de încredere în ceea ce privește numărul exact de vegetarieni din întreaga lume. Nu există nici măcar un consens în privința a ceea ce înseamnă a fi vegetarian (în India, de exemplu, ouăle sunt considerate produse nevegetariene). Acestea fiind spuse, se estimează că 42% din 1,2 miliarde de locuitori, cât reprezintă populația Indiei, adică aproximativ 500 de milioane de oameni, sunt vegetarieni. „Project on Livestock Industri-alization, Trade and Social-Health-Environment Impacts in Developing Countries,” FAO, 24 iulie 2003, [http://www.fao.org/WAIRDOCS/LEAD/X6i7OE/x6i7Oeoo.htm# Contents:section 2.3](http://www.fao.org/WAIRDOCS/LEAD/X6i7OE/x6i7Oeoo.htm#Contents:section%202.3) (accesat 29 iulie 2009). Dacă aproximativ 3% din restul populației lumii este vegetariană, asta le aduce vegetarienilor un loc la masa globală. Asumpția aceasta pare să fie rezonabilă. De exemplu, în Statele Unite, între 2,3 și 6,7% din populație este vegetariană în funcție de cum este definit vegetarianismul. Charles Stahler, „How Many Adults Are Vegetarian?”, *Vegetarian Journal*, 4,2006, <http://www.vrg.org/journal/vj2006issue4/vj2006issue4poll.htm> (accesat 29 iulie 2009).

31. **în mai mult de jumătate din cazuri:** FAO, „Livestock Policy Brief 01: Responding to the ‘Livestock Revolution’ ”, <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/o1o/ao26oe/ao26oeoo.pdf> (accesat 28 iulie 2009).

32. **Dacă tendințele actuale continuă:** Ibid.

33. **mai mult de o treime dintre operatorii de restaurante:** Evan George, „Welcome to \$oy City”, *Los Angeles Downtown News*, 22 noiembrie 2006, <http://www.downtownnews.com/articles/2006/11/27/news/newso3.txt> (accesat 28 iulie 2009).

34. **„adauge în meniu specialități vegetariene sau vega-ne”:** Mark Brandau, „Indy Talk: Eric Blauberg, the Restaurant Fixer”, 22 octombrie 2008, *Nation’s Restaurant News*, Independent Thinking, <http://nrnindependentthinking.blogspot.com/2008/10/indy-talk-erik-blauberg-restaurant.html> (accesat 28 iulie 2009). A se vedea și: „Having Words with Erik Blauberg: Chief Executive, EKB Restaurant Consulting”, bnet.com, 24 noiembrie 2008, http://findarticles.com/p/articles/mi_m3i9o/is_46_42/ai_n3iO44o68/ (accesat 28 iulie 2009).

35. **de patru ori mai multă carne:** Mia McDonald, „Skillful Means: The Challenges of China’s Encounter with Factory Farming”, BrighterGreen, http://www.brightergreen.org/files/brightergreen_china_print.pdf (accesat 28 iulie 2009).

36. **produsele de origine animală reprezintă:** Junguo Liu de la Swiss Federal Institute of Aquatic Science and Technology, așa cum e citat în Sid Perkins, „A thirst for meat: Changes in diet, rising population may strain China’s water supply”, *Science News*, 19 ianuarie 2008.

37. **în anul 2050, animalele din fermele din întreaga lume:** Colin Tudge, *So Shall We Reap*, Penguin, New York, 2003, așa cum e citat în Ramona Cristina Ilea, „Intensive

Livestock Farming: Global Trends, Increased Environmental Concerns, and Ethical Solutions, *Journal of Agricultural Environmental Ethics*, 22, 2009, pp. 153-167.

38. **un singur mesean înfometat:** „More people than ever are victims of hunger”, FAO, http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/newsroom/docs/Press%2orelease%2ojune-en.pdf (accesat 28 iulie 2009).

39. **persoanele obeze vor avea un loc în plus la masă:** Căzurile de obezitate cresc cu rapiditate în întreaga lume. D.A. York *et al.*, „Prevention Conference VII: Obesity, a Worldwide Epidemic Related to Heart Disease and Stroke: Group 1: Worldwide Demographics of Obesity”, *Circulation: Journal of the American Heart Association*, 110, 2004, pp. 463-470, <http://www.circ.ahajournals.org/cgi/reprint/110/18/e463> (accesat 28 iulie 2009).

40. **Benjamin Franklin:** Benjamin Franklin, *The Completed Autobiography*, editor Mark Skousen, Regnery Publishing, Washington, DC, 2006, p. 332.

41. **cu ajutorul amerindienilor:** James E. McWilliams, *A Revolution in Eating: How the Quest for Food Shaped America*, Columbia University Press, New York, 2005, pp. 7,8. „în ciuda tuturor provocărilor pe care le-au înfruntat coloniștii, ei n-au suferit din cauza foamei. Vizitatorii englezi au rămas uimiți când au văzut resursele acestei regiuni”.

42. **„came, rumeguș, deșeuri de tăbăcărie”:** „A COK Report: Animal Suffering in the Turkey Industry”, Compassion over Killing, <http://www.cok.net/lit/turkey/disease.php> (accesat 28 iulie 2009). în acest articol sunt citați A.R.Y. El Boushy și A.F.B. van der Poel, *Poultry Feed from Waste — Processing and Use*, New York, Chapman and Hali, 1994.

43. **„N-aș fi putut să dorm”:** James Baldwin, *Abraham Lincoln: A True Life*, American Book Company, New York, 1904, pp. 130-131.